

Entrées

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte » tomme, lardons, croûtons, œuf fermier poché

Entrée 14€ ou Plat 18€ (2 œufs et frites)

Œuf mimosa, pétales de truite fumée, pickles et chips de tapioca.

15€

Tartare de bœuf et saucisson de pays, pommes paille et guacamole

Entrée 19€ ou Plat 25€ (avec garniture au choix)

Ballotine de truite et poireaux, crème parmentière anisée, julienne de poireaux frits

17€

Gaspacho de tomate,

bavaroise au basilic, éclats de fraises et croustillant de pain et parmesan

13€

Terrine de foie gras, gelée de gewurztraminer, condiment de raisin et toast de campagne (supplément 5€)

21€

Plats

Sauté de volaille façon Marengo, champignons, croutons et riz tomate

17€

Epaule d'agneau confite au ras el hanout,

boulgour et piperade caviar d'aubergine, jus infusé à la menthe

25€

Filet de poisson au gré de la marée, mitonnée de petit pois, olives, carottes et oignons, crémeux rafraîchi à la menthe

23€

Tartiflette au munster, échine fumée et bouquet de salade

19€

Courgette farcie d'un tian de légumes estival

16€

Fromages locaux et ses condiments

Assiette de 3 morceaux 6€

Assiette de 5 morceaux 10€

Pour finir sur une note sucrée

Nage de fruits frais, sorbet fruits rouges et sa mini-gaufre

9€

Abricots rôtis, biscuit nantais, crème au citron et romarin

11€

Moelleux chocolat, émulsion Carambar, crème glacée caramel beurre salé

12€

Le Vacherin 2 parfums de glace ou sorbet au choix

10€

Affogato,

ganache chocolat, biscuit, glace vanille, crème fouettée,

expresso ou chocolat chaud

8€

Irish Coffee au Whisky ou à la Mirabelle ou Cognac ou Rhum

10€

Cappuccino frappé Gourmand et croustillant

8€

Colonel

10€

Randonneur et terroir 24€

Œuf mimosa, pétales de truite fumée, pickles et chips de tapioca.

Sauté de volaille façon Marengo, champignons, croutons et riz tomate

Nage de fruits frais, sorbet fruits rouges et sa mini gaufre

Les Ménestrels 37€

Tartare de bœuf et saucisson de pays, pommes paille et guacamole

Ou

Ballotine de truite et poireaux, crème parmentière anisée, julienne de poireaux frits

Ou

Terrine de foie gras, gelée de gewurztraminer, condiment de raisin et toast de campagne (supplément 4€)

Filet de poisson au gré de la marée, mitonnée de petit pois, olives, carottes et oignons, crémeux rafraîchi à la menthe

Ou

Epaule d'agneau confite au ras el hanout, boulgour et piperade caviar d'aubergine, jus infusé à la menthe

Dessert au choix

Menu Végétarien 28€

Gaspacho de tomate,

*bavaroise au basilic, éclats de fraises et croustillant de pain et
parmesan*

Courgette farcie d'un tian de légumes estival

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte »

tomme, lardons, croûtons

Ou

Œuf mimosa

Sauté de volaille

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes, frites, boulgour ou pâtes

Gaufre

Ou

Glace 2 boules

Prix net TTC, service compris