

Nos Formules Menu

<i>Entrée/Plat/Dessert</i>	<i>42.00 €</i>
<i>Entrée/Plat Ou Plat/Dessert</i>	<i>32.00 €</i>

Les Entrées

Mi-cuit de foie gras

Chutney de quetsche et pain d'épices (supplément 6€)

Ou

Velouté de chou-fleur et son œuf parfait, Pleurotes poêlées

Lardons de truite du Breuchin

Chou-fleur et œufs de hareng

Ou

Cannelloni farci de crevettes en piperade

Quenelle de crème aux herbes et yuzu, sauce bisque

Ou

Filet de maquereau en escabèche, poireau en deux textures

Pommes de terre au safran

Ou

Croustillant de lapin aux mirabelles, brochette de foies de volaille confits

Salade de roquette, sauce aigre douce (supplément 3€)

Les Plats

Carré de porcelet sauce charcutière au Melfort et Savora

Ecrasé de pommes de terre aux cèpes et flan de légumes

Ou

Souris d'agneau confite aux pruneaux, pistaches et amandes entières

Poêlée de légumes et crémeux de céleri (supplément 6€)

Ou

Pavé de cabillaud sur son velouté de patate douce au yuzu

Fenouils confits à l'orange, tomates rôties et tuile de cacahuète

Ou

Saint-Jacques snackées, palet de butternut

Risotto aux champignons et velouté de topinambour (supplément 6€)

***Notre Beau Chariot de fromages** (supplément 8 €)*

Les desserts

Choix dans toute la carte

Le Café Gourmand (supplément 3 €)

Coupe sapin et vosgienne (supplément 3 €)

Les entrées à la carte

*Mi-cuit de foie gras
Chutney de quetsche et pain d'épices
22€*

*Trilogie de petites entrées au fil de la carte
22€*

*Velouté de chou-fleur et son œuf parfait
Pleurotes poêlées, lardons de truite du Breuchin
Chou-fleur et œufs de Hareng
18€*

*Cannelloni farci de crevettes en piperade
Quenelle de crème aux herbes et yuzu, sauce bisque
18€*

*Filet de maquereau en escabèche
Poireau en deux textures
Pomme de terre au safran
19€*

*Croustillant de lapin aux mirabelles
Brochette de foies de volaille confits
Salade de roquette, sauce aigre douce
19€*

Les plats à la carte

*Le filet de bœuf cuit au moment comme vous l'aimez,
Sauce à la réduction de vin rouge
Garniture selon l'inspiration du chef
29€*

*Le ris de veau flambé à l'Armagnac sauce aux morilles
Accompagnement de saison
29€*

*Trilogie du boucher (assiette composée de 3 viandes différentes)
28€*

*Trilogie du poissonnier (assiette composée de 3 poissons différents)
28€*

*Carrié de porcelet sauce charcutière au Melfort et Savora
Ecrasé de pommes de terre aux cèpes, flan de légumes
26€*

*Souris d'agneau confite aux pruneaux, pistaches et amandes entières
Poêlée de légumes et crémeux de céleri
29€*

*Pavé de cabillaud sur son velouté de patate douce au yuzu
Fenouils confits à l'orange, tomates rôties et tuile de cacahuète
25€*

*Saint-Jacques snackées sur palet de butternut
Risotto aux champignons et velouté de topinambour
28€*

Notre Beau Chariot de fromages 12 €

La route de la truite
Pisciculture du Breuchin

Truite fraîche Fario meunière aux amandes grillées 23 €

Filet de truite fraîche Fario vapeur, beurre aux herbes 23 €

Et pour les petits, menu à 12 € (jusqu'à 12 ans)

Majoration tarifaire au-delà de 12 ans

Emincé de volaille à la crème

Ou

Steak poêlé et jus de viande

Ou

Filet de poisson, beurre blanc

Avec pommes de terre rissolées ou pâtes

Légumes frais

Dessert

Nos partenaires locaux

Boucherie Marchand à Cornimont Charcuterie



La ferme du Vaceux au Thillot Munsters et tomes



La ferme de Peute Goutte à Ventron Chèvres frais



La pisciculture du Breuchin Truites



Boulangerie de la place au Thillot



Maison Lecomte Blaise à Le syndicat Eaux de vie et liqueurs



Confiserie bressaude à la Bresse



Notre carte

De

Restaurant