

Menu Grenouilles 45 €

Bonbon au munster, pissenlits, jambon cru et œuf poché

*Portion de grenouilles grillées au beurre, ail et persil
Râpés de pommes de terre*

Belle assiette gourmande



Portion de grenouilles 29€

- Grillées au beurre, ail et persil*
- Râpés de pommes de terre*

Vins conseillés

Sancerre (Val de Loire)

Bouteille 35 €

Le verre 8 €

Chablis (Bourgogne)

Bouteille 38 €

Le verre 8 €

Pinot blanc (Alsace)

Bouteille 30 €

Le verre 7 €

La grande Bleue (Languedoc)

Bouteille 25 €

Le verre 7 €

*Forfait boissons à discrétion
26€ par personne*



Apéritif :

- *Aperol, Hugo spritz, Suze spritz*
- *Bière pression, Picon, Amer*
- *Martini blanc, rouge, rosé, Fiero*
- *Verre de Saint Luc de Gascogne*
- *Porto rouge, blanc*
- *Ricard, Pastis*

Verre de vins blancs :

- *Riesling*
- *Gewurztraminer*
- *Pinot gris*
- *Grand Ardeche Chardonnay*

Verre de vins rouges :

- *Pinot noir*
- *Languedoc beme sens*
- *Côtes du Rhône*
- *Les Hauts de Naudon (Bordeaux)*
- *Vin étranger*

Une boisson chaude

Menu Au fil des Saisons avec choix 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert **38€**

Entrées :

Bonbon au munster, pissenlits, jambon cru et œuf poché **Prix à la carte 14€**

...

Feuilleté d'asperges tiède et crème de ciboulette et saumon fumé **17€**

...

Chaud froid de risotto de céleri aux noix **16€**

Bœuf séché et sablé de parmesan

Plats :

Magret de canard caramélisé aux amandes **27€**

Cubes de butternut, purée de panais et chou-fleur rôti

...

Filet de Bar en croute d'algues, épinards en deux textures **26€**

Sauce aux moules de Bouchot

Fromage ou Dessert au choix dans toute la carte (Voir carte au dos)

Menu Gourmand avec choix 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert **48€**

Entrées :

Mi-cuit de foie gras Chutney de quetsche et brioche maison **22€**

...

Gambas snackées à la fleur de thym, sauce vierge, Dôme de betterave au chèvre **17€**

...

Croustillant d'escargots aux épinards À la crème d'ail et huile de persil **19€**

Plats :

Le filet de bœuf cuit au moment comme vous l'aimez **29€**

Sauce à la réduction de vin rouge, garniture selon l'inspiration du chef

...

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

Accompagnement de saison

...

Saint-Jacques snackées, jus de viande à l'huile de noix **27€**

...

Portion de grenouilles grillées au beurre, ail et persil **29€**

Râpés de pommes de terre

Fromage ou Dessert au choix dans toute la carte (Voir carte au dos)

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

Majoration tarifaire au-delà de 12 ans

Emincé de volaille à la crème, Steak poêlé et jus de viande, Filet de poisson beurre blanc

Avec pommes de terre rissolées ou pâtes

Légumes frais

2 Boules de glaces

Notre chariot de fromages locaux

10€

Carte des desserts maison

| | |
|---|------------|
| <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> | <i>8€</i> |
| <i>Crème brûlée à la Brisure de Bonbon des Vosges</i> <i>Au choix : Mirabelle, Sapin, Bergamotte, Rose</i> | <i>9€</i> |
| <i>Croissant de lune saveur caramel et liqueur de pop-corn</i> | <i>9€</i> |
| <i>Ferrine glacée au grand Marnier</i> | <i>8€</i> |
| <i>Douceur exotique, alliance d'ananas, passion, mangue et citron vert</i> | <i>9€</i> |
| <i>Le trio délice, crémeux de caramel et mousse chocolat sur cookie</i> | <i>8€</i> |
| <i>Profiteroles glacées, glace Vanille</i> | <i>10€</i> |

Desserts avec supplément 2€ dans les menus

| | |
|--|------------|
| <i>Coupe glacée Vosgienne</i> <i>(Boules vanille, myrtilles, liqueur de myrtilles, chantilly)</i> | <i>10€</i> |
| <i>Coupe glacée des Sapins</i> <i>(Boules citron et liqueur de sapin)</i> | <i>10€</i> |
| <i>Assiette gourmande</i> | <i>10€</i> |
| <i>Thé ou café gourmand</i> | <i>10€</i> |
| <i>Irish coffee</i> | <i>10€</i> |