Nous vous accueillons les midis du mercredi au dimanche,
et tous les soirs du lundi au dimanche.

FORFAIT BOISSONS À DISCRÉTION

26€
Par personne

Au choix dans toutes les boissons suivantes :

LES APÉRITIFS

-Aperol, Hugo spritz (liqueur de sureau), ou Suze spritz
-Martini blanc, rouge, rosé,
(Les martinis sont possibles en spritz)
-Bière pression Fisher blonde
-Picon ou Amer locaux (myrtille, framboise, sapin ou mirabelle)
-Porto rouge ou blanc
-Ricard ou Pastis

LES VERRES DE VIN BLANC

-Les Alsaces : Riesling, Gewurztraminer tradition ou Pinot Gris
-Bourgogne Chardonnay
-Verre de Saint Luc de Gascogne - moelleux

LES VERRES DE VIN ROUGE

-Pinot noir alsace
-Côtes du Rhône
-Les Mercadières - Bordeaux

+ Une boisson chaude au choix

Menu

AU FIL DES SAISONS

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **39 €**
Entrée, Plat, Fromage et Dessert **42 €**

• *ENTRÉE* •

Terrine de volaille aux légumes du soleil,
Coulis d'herbes, salade verte
ou
Gravelax de saumon Bomlo à la betterave,
Blinis, beurre maison au sel et baies roses

• *PLAT* •

Filet de Bar grillé, sauce vierge,
Carottes fanes et écrasé de pommes de terre
ou
Pièce de veau, sauce au Porto,
Asperges rôties, cromesquis de patate douce

• *DESSERT* •

Au choix

TERROIR 29€

Salade de poulet aux épices,
Tomates séchées, pointes d'asperges vertes, croutons, oignons rouges, parmesan

•

Hachis parmentier de canard,
Façon Philibert : avec escalope de foie gras supplément 5€
Salade verte

•

Crème brulée

• LES ENTRÉES •

Médaillons de foie gras 18 €
Gelée de fraise accompagnée de sa brioche

Terrine de volaille aux légumes du soleil 15€
Coulis d'herbes, salade verte

Tartare de tomates couleur, et burrata 15 €
Melon, fraise, et jambon cru

Gravlax de saumon Bømlo à la betterave 14 €
Blinis, beurre maison au sel et baies roses

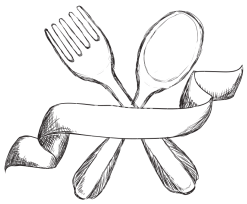
Planche de charcuterie / fromage 14 €

Planche mixte à partager 35 €
Charcuterie, fromage, foie gras et gravelax

• LES SALADES •

Salade vosgienne 18 €
Pommes de terre, lard, croutons, dés de tome, œuf poché, crème fraîche

Salade de poulet épicée 18 €
Tomates séchées, pointes d'asperges vertes, croutons, oignons rouges, parmesan



MENU ENFANT 12€

(Pour les petits 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 frites, ou pâtes, ou légumes frais

2 boules de glace

• *LES PLATS* •

Burger Vosgien 18 €
Echine de porc fumée, compotée d'oignons, lard sauce au Munster

Pièce de veau cuite à basse température 25 €
Sauce au porto, asperges rôties, cromesquis de patate douce

Bavette d'Aloyau 24 €
Frites ou légumes et salade verte

Hachis parmentier de confit de canard 22 €
Façon Philibert avec escalope de foie gras supplément 5€
Salade verte

Filet de bœuf 29 €
Sauce réduction de vin rouge, frites et salade ou légumes

Le traditionnel Ris de Veau flambé à l'Armagnac 29 €
Sauce aux morilles, garniture du moment

Saint-Jacques 25 €
Risotto pointes d'asperges, huile d'herbes

Filet de Bar grillé, sauce vierge 23 €
Carottes fanes et écrasé de pommes de terre

Risotto safrané aux pointes d'asperges 20 €
(Supplément 5€ jambon cru, ou saumon)
copeaux de parmesan

La carte des allergènes est disponible sur demande