



*La carte*

***Le brochet et l'écrevisse 21 €***

*Le brochet en blanc manger, L'écrevisse en bisque  
Mousseline de céleri au «regain», Lait d'oignons grillés*

***Notre pâté en croûte 19€***

*Foie gras givré, Mousse de foie blond,  
Praliné noisette vinaigré, Râpée de champignons à cru*

-----

***L'omble chevalier en croûte et l'andouille du val d'Ajol 33€***

*Mousseline de choux rave  
Choucroute poêlée, Poires et salicornes  
Beurre blanc aéré*

***Le canard de barbarie 29€***

*Le suprême rosé, La cuisse en croustillant  
Déclinaison de courges, Les graines en granola  
Gnocchi de pomme de terres XL*

-----

***Le cabriole Vosgien 11€***

*Confiture de fruits secs, Poire et carvi des prés en sorbet*

***L'assiette de fromage 11€***

*Sélection de nos fermes environnantes*

-----

***Le chocolat grand cru «Tulakalum» et le cèpe Vosgien \* 12€***

*Crème brûlée chocolat, Caramel et miso, Lait givré aux cèpes*

***La pomme et le sarrasin \* 12€***

*Pomme au four, Crème de sarrasin torréfié, Gel de céleri branche,  
Sorbet à la bière blanche et fleur de mélilot*

*\* Dessert à choisir en début de repas*

Liste des allergènes disponibles à la demande Prix nets en Euros – Service compris – TVA incluse

