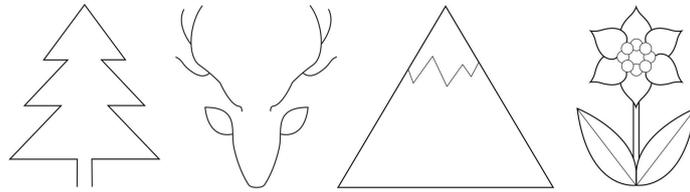


anico

Nos menus



Notre Menu Dégustation 78€

*Laissez vous guider par le chef
et son équipe qui à travers ce menu vous fait
découvrir sa cuisine en valorisant les produits de la région
Servi pour l'ensemble de la table*

+Accord mets et vins 29€

Notre menu en 3 temps 36€

*Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert
Uniquement servi le midi du mercredi au samedi midi*

+Accord mets et vins 12€

Notre menu en 4 quatre temps 48 €

*Mise en bouche, une entrée au choix, un plat au choix,
fromage ou un dessert au choix*

+Accord mets et vins 17€

Notre menu 6 temps 68 €

*Mise en bouche, deux entrées, un plat au choix,
le fromage travaillé ou l'assiette de fromage,
un dessert au choix*

Servi pour l'ensemble de la table

+Accord mets et vins 23€

Le saumon d'Ecosse «label rouge»

Cendré au sapin
Condiment avocat grillés/kiwi
Mousseux au yaourt de brebis

L'œuf et la viande de bœuf séché de la ferme du Lejol

Mousseline de céleri au regain,
Champignons de nos forêts préservés
Sabayon au café «Blue Mountain»

Le poisson selon la marée

Endives de «Thiéffosse» caramélisées
Soubise, Pois chiche de «Harol» en panisse
Beurre blanc aéré

Le suprême de volaille d'Alsace

Poudré de poivre Voatsiperifery, Emulsion panais et pomme de terre
Chips de racines, noix torréfiées
Palet de polenta

Le cabriole Vosgien

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

L'assiette de fromage

Sélection de nos fermes environnantes

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

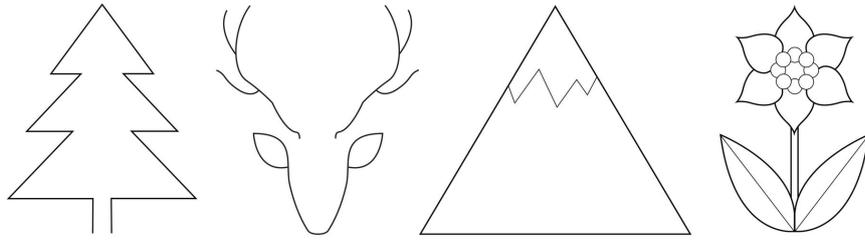
Crèmeux au chocolat et miso d'orge, gel à la pulpe de cabosse «Oabika»
Lait givré aux cèpes

*Le citron et la cistre **

Caramel à l'écorce de citron confit, meringue croquante,
Glace à la cistre de nos prairies

** Dessert à choisir en début de repas*

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



anico

La carte

Le saumon d'Ecosse «label rouge» 19€

Cendré au sapin
Condiment avocat grillés/kiwi
Mousseux au yaourt de brebis

L'œuf et la viande de bœuf séché de la ferme du Lejol 21€

Mousseline de céleri au regain,
Champignons de nos forêts préservés
Sabayon au café «Blue Mountain»

Le poisson selon la marée 33€

Endives de «Thiéffosse» caramélisées
Soubise, Pois chiche de «Arol» en panisse
Beurre blanc aéré

Le suprême de volaille d'Alsace 29€

Poudré de poivre Voatsiperifery, Emulsion panais et pomme de terre
Chips de racines, noix torréfiées
Palet de polenta

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€*

Crèmeux au chocolat et miso d'orge, gel à la pulpe de cabosse «Oabika»
Lait givré aux cèpes

Le citron et la cistre 12€ *

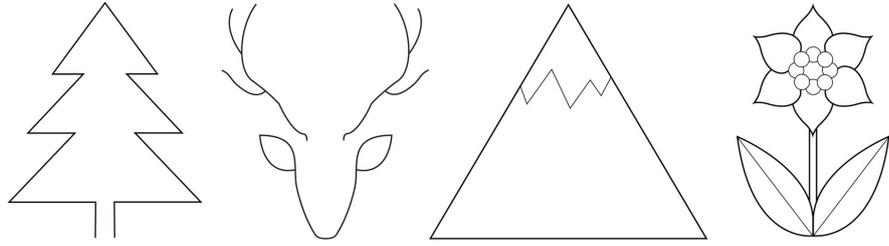
Caramel à l'écorce de citron confit, meringue croquante,
Glace à la cistre de nos prairies

**** Dessert à choisir en début de repas***

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

Les apéritifs

<i>Le Miranito</i>	7,00
<i>La Coupe de Champagne</i>	10,00
<i>Coteaux-du-layon «vin moelleux »</i>	6,50
<i>Le 007</i> <i>Martini, Vodka, Olives</i>	7,00
<i>Le Kir Bressaud</i> <i>Crème de Brimbelles, Blanc de Blanc pétillant</i>	5,00
<i>Le kir Lorrain</i> <i>Crème de Mirabelles, Blanc de Blanc pétillant</i>	5,00
<i>L'Americano Maison</i> <i>Campari, Martini rouge, Martini blanc, eau gazeuse</i>	7,00
<i>L'Amer Bière</i> <i>Mirabelle, sapin, Myrtille</i>	4,50
<i>Le Picon Bière</i>	4,50
<i>La Bière Pression</i>	4,50
<i>Le Cocktail du Moment Le Rouge Gorge</i> <i>Rhum, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine, Tonic</i>	9,00
<i>Le Cocktail du Moment Sans Alcool Le Mignon</i> <i>Sirop de Pêche, Jus de Pommes, Orangina</i>	6,00
<i>Les jus de Fruits & Légumes</i>	6,00
<i>Tomate Noir de Crimée</i>	
<i>Tomate Jaune</i>	
<i>Tomate Rouge</i>	
<i>Thé Noir Gingembre Citron Vert</i>	
<i>Fraise</i>	
<i>Softs</i>	5,00
<i>Cola Vosgien,</i>	
<i>Limonade vosgienne</i>	



*Toute l'équipe du restaurant
Vous souhaite de passer un agréable moment*