



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 jusqu'à 13h le midi et 20h30 le soir*

+Accord mets et vin 29€

Notre menu en 3 temps 36€

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

+Accord mets et vin 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 met 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

Oignon doux des Cévennes caramélisés
Soubise, Pois chiche de «Arol» 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 *

Crémeux 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

