



anico

La carte

Truite de la pisciculture du « Breuchin » et sapin 19€

*Truite de saumuré dans son garum, pistou de sapin,
Sorbet pommes, algues et concombre, bouillon dashi*

Tomates Vosgiennes en déclinaison et escargots de Romont 21€

*Panna cotta au munster blanc, sorbet « Marmande »
Condiments à la feuille de tagète, colza grillé et graine de moutarde
Pain vapeur aux escargots de Romont*

Poisson selon la marée 33€

*Ragoût de coco de Paimpol et haricots verts cuisinés au lard de Colonnata
poutargue maison, Condiments citron et cistre
Petit épeautre de la ferme Malglaive
Beurre blanc à la reine des prés*

Canette « Miéral » 33€

*Le suprême rosé, la cuisse croustillante
Déclinaison de céleri rave, Condiments mûrs et shiso pourpre
Jus au poivre de Madagascar*

Le chèvre « Cabriole » de Jean Luc Pothier 12€ *

Mirabelles et safran des Payoux

Assiette de fromage 11€ *

Sélection de nos fermes environnantes

Brimbelles 12€ *

*Caramel au miso et fleur de mélilot
Mousse de pop-corn, Crémeux au « Dulcey »*

Chocolat « Duarte » 70% et camérisés de Lionel Ehrhart 12€ *

Glace au Koji d'orge torréfié, Betteraves et Camérisés, Yaourt

****Fromage et dessert à choisir en début de repas***

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