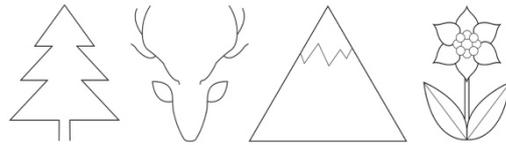




Menu



Notre Menu Dégustation 88€

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 42€

Notre menu en 3 temps 39€

Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Uniquement servi du mercredi midi au samedi midi

Accord mets et vins 16€

Notre menu en 4 temps 52€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Accord mets et vins 24€

Notre menu en 5 temps 65€

Mise en bouche, entrée, plat,
Chariot de fromage et dessert

Accord mets et vins 32€

Les vins de nos accords sont disponibles à la vente à emporter

Bœuf Wagyu de Xavier Lallemand et Anguille fumée
Échalote noire artisanal - Mole Verde - Bourrache

Asperge blanche d'Alsace
Poivre de Madagascar - œuf de caille - Kalamansi

Truite Fario du Breuchin « au Bleu »
Asperge Verte - Pomme de terre - Aromates

Cochon du Mont Ventoux
Moutarde de Bénichon - Oignons et ail doux - Petit épeautre

Le chariot de fromages*
Sélection de fromages frais et affinés

Chocolat Grand Cru « NAAWHA » *
Ail noir artisanal - Gavotte - Grué de cacao

Rhubarbe et fraises *
Notre sirop de bouleau - Cire d'abeille - Poivre de Sansho

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

Liste des allergènes disponibles à la demande
Prix nets en Euros - Service compris - TVA inclus

Les apéritifs

| | |
|---|-------|
| Coupe de Champagne | 15,00 |
| 007 | 10,00 |
| Martini, Vodka, Olives | |
| Américano Maison | 10,00 |
| Campari, Martini rouge, Martini Blanc, eau gazeuse | |
| Cocktail Olyver | 13,00 |
| Gin, citron, sucre de canne crème myrtille, blanc d'œuf | |
| Cocktail HEI HEI | 13,00 |
| cointreau, vodka, camérises, citron, sucre de canne | |
| Cocktail sans alcool 0% 25CL | 9,00 |
| Pression Tigre bock 25CL | 6,00 |
| Pression Zaubette blonde brasserie Quat'Sous | 6,50 |
| Bière Impérial saison Éphémère Brasserie Quat'Sous | 8,00 |
| Blonde 8,00% 33CL | |
| Bière Serpentine Brasserie Quat'Sous | 8,00 |
| Bière noire 6,0% 33CL | |
| Bière la Belgo Brasserie St. Rémi | 8,00 |
| Cuivrée 8,6% 33CL | |
| Picon Bière | 7,00 |
| Amer Bière | 7,00 |
| Mirabelle ou Myrtille | |
| Kir Vernoisine (Jura) | 6,50 |
| Kir Myrtilles sauvages | 6,50 |
| Kir Mirabelle | 6,50 |
| Jus de la Ferme aux Hirondelles | 9,00 |
| Jus de Raisin Stoffel | 7,00 |
| Pinot Gris Gewurztraminer 0% ALC/VOL. 25CL | |
| Jus de Tomate rouge | 7,00 |
| Cola Vosgien | 5,50 |
| Limonade vosgienne | 5,50 |
| Tisanes de la ferme aux hirondelles | 5,00 |

Digestifs

Whisky

| | |
|---|-------|
| Michel Couvreur Intravagan'za | 16,00 |
| Rozelieures Rare Collection Spécial Réserve | 12,00 |
| Rozelieures Tourbé Collection Double Oak | 15,00 |
| Rozelieures Singel Malt PARCELLAIRE | 15,00 |
| Glen Scotia 10 ans, Scotland Cambelton | 10,00 |
| Adnams Triple malt, England | 15,00 |

Cognacs

| | |
|-----------------------|-------|
| Ragnaud-Sabourin N°10 | 10,00 |
|-----------------------|-------|

Armagnac

| | |
|------------------------|-------|
| 1998 Château de Montal | 11,00 |
| 2003 Château de Montal | 14,00 |

Eaux de vie

| | |
|------------------------------|-------|
| Gentiane | 9,00 |
| Framboise des jardins | 9,00 |
| Marc d'Alsace Gewurztraminer | 9,00 |
| Bourgeon de sapin | 9,00 |
| Myrtille | 9,00 |
| Mirabelle | 9,00 |
| Baie de houx | 9,00 |
| La Vieille Poire | 11,00 |
| Mirabelle Grande Réserve | 11,00 |

Digestifs du Père Chartreux

| | |
|----------------------------|------|
| Génépi des Pères Chartreux | 8,00 |
| Chartreuse Verte 55 ° | 9,00 |

| | |
|------------|------|
| Limoncello | 7,00 |
| Amaretto | 7,00 |

