



Menu dégustation 88€

Servi pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par le chef et son équipe, qui à travers ce menu, vous invitent à découvrir sa cuisine ou il met en valeur les produits de la région.

Accord mets et vins 43€

Menu en 3 temps 39€

Uniquement servi du mercredi midi au samedi midi

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

Accord mets et vins 17€

Menu en 4 temps 52€

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

Accord mets et vins 25€

Menu en 5 temps 65€

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

Accord mets et vins 33€

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

Brochet de la Pisciculture du « Dalleu »

Argousier - Carottes - Bisque d'écrevisses et Reine des prés

Oeuf mollet et Truffes noires

Bœuf séché - Sabayon café - Légumes racines

Cabillaud « Skrei » et Andouille du Val d'Ajol

Choux fleurs - Moutarde - Mélasse de pomme

Volaille D'Alsace « Label Rouge »

Échalotes noires - Soubise d'oignons - Pomme de terre

Le chariot de fromages*

Sélection de fromages frais et affinés

Milles feuilles de biscuit gavottes *

Praliné noisettes - Flouve Odorante - Sauce chocolat

Fraîcheur d'agrumes *

Cire d'abeille - Tagètes - Glace « Plombière »

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

Liste des allergènes disponibles à la demande

Prix nets en €uros - Service compris - TVA inclus

Les apéritifs

Coupe de Champagne Alain Thiénot 12,5%	17,00
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 Gingerbread	13,00
Gin, Cointreau, liqueur de Pain d'épice, citron, Agave, Poire	
Cocktail sans alcool 0% 25CL	9,00
Pression Tigre bock	6,50
Blonde 5% 25CL / 50CL	
Pression Zaubette blonde brasserie Quat'Sous	7,00
Blonde 5,5% 25CL / 50CL	
Bière Impérial saison Éphémère brasserie Quat'Sous	8,00
Blonde 8,00 % 33CL	
Bière Quat'Sous Brasserie Quat'Sous	8,00
Blonde au seigle 5,5% 33CL	
Bière Serpentine Brasserie Quat'Sous	8,00
Bière noire 6,0% 33CL	
Bière Kédangeoise Kölsch St. Rémi	8,00
Blonde 4,2% 33CL	
Picon Bière 18% 25CL / 50CL	7,50
Amer Bière 18% 25CL / 50CL	7,50
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
Bleuet, Poire, Pom'sureau, Mirabelle	
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

Prix nets en Euros - service compris - TVA incluses

Digestifs 5cl

Whisky

Rozelieures Rare Collection Spécial Réserve 40°	12,00
Rozelieures Tourbé Collection Double Oak 46°	15,00
Rozelieures Singel Malt PARCELLAIRE 43°	15,00
Glen Scotia 10 ans, Scotland Campbellton 40°	10,00
Islay Mist 12 ans 40°	15,00
Distillerie Asaka Yamazakura Blend 40°	13,00
Distillerie Togouchi Tougouchi Peated 40°	13,00
Distillerie Pokeno New Zeland Pokeno winter Malt 48°.	18,00

Cognac

Ragnaud-Sabourin N°10 V.S.O.P 41°	10,00
Ragnaud-Sabourin EXTRA X.O 40°	20,00

Armagnac

1983 Château de Montal 40°	11,00
2003 Château de Montal 40°	14,00

RHUM

Quorhum 15 ans République Dominicaine 40°	16,00
Malecon 18 ans Panama 40°	18,00

Eaux de vie

Sureau	9,00
Liqueur de Généri 40°	9,00
Framboise des jardins 43°	9,00
Marc d'Alsace Gewurztraminer 45°	9,00
Bourgeon de sapin 43°	9,00
Myrtille 43°	9,00
Mirabelle 43°	9,00
Baie de houx 45°	9,00
La Vieille Poire 43°	11,00
Mirabelle Grande Réserve 45°	11,00

Digestifs du Père Chartreux

Chartreuse Verte 55°	11,00
Génépi des Pères Chartreux 40°	8,00
Limoncello 32°	7,00
Amaretto 28°	7,00
Cointreau 40°	7,00

Prix nets en Euros - service compris - TVA incluses