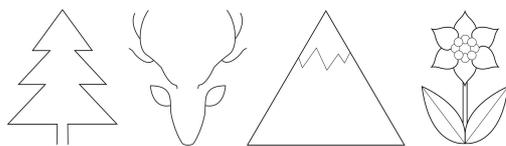




Menus



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

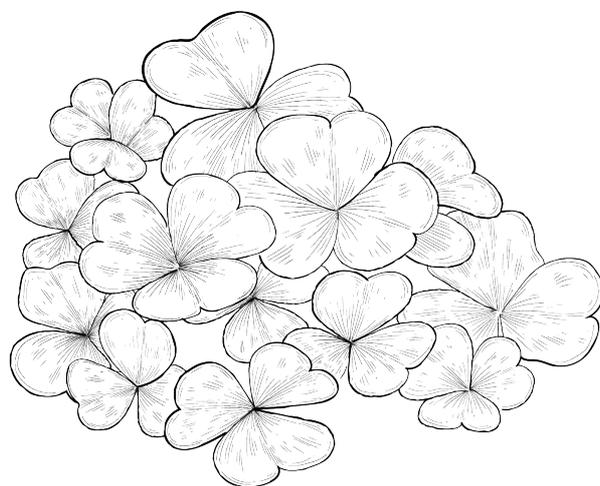
Le chariot de fromages*
Sélection de fromages frais et affinés

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



Carte

Bœuf Wagyu de Xavier Lallemand et Anguille fumée 23€

Échalote noire artisanal - Mole Verde - Bourrache

Asperge blanche d'Alsace 23€

Poivre de Madagascar - œuf de caille - Kalamansi

Truite Fario du Breuchin « au Bleu » 36€

Asperge Verte - Pomme de terre - Aromates

Cochon du Mont Ventoux 36€

Moutarde de Bénichon - Oignons et ail doux - Petit épeautre

Le chariot de fromages 15€*

Sélection de fromages frais et affinés

Chocolat Grand Cru « NAAWHA » 15€*

Ail noir artisanal - Gavotte - Grué de cacao

Rhubarbe et fraises 14€*

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