



Menu en 4 temps avec poisson 42€

Menu en 4 temps avec viande 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€

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
où il met en valeur les produits de la région.

Accord mets et vins 43€

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

Œuf parfait et truffes d'été

Pomme de terre / Jus de volaille / Shoyu artisanal

Pavé de maigre Label Rouge rôti

Fenouil / Panisse / Moules de bouchot

Bœuf « Black Angus » façon tataki et ail des ours

Petit pois / Carottes / Citron confit

Le chariot de fromages

Sélection de fromages frais et affinés

Fraises et rhubarbe « comme un vacherin »

Fleur de sureau / Sablé breton / Meringue

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



Carte

Œuf parfait et truffes d'été 23€

Pomme de terre / Jus de volaille / Shoyu artisanal

Pavé de maigre Label Rouge rôti 29€

Fenouil / Panisse / Moules de bouchot

Bœuf « Black Angus » façon tataki et ail des ours 36€

Petit pois / Carottes / Citron confit

Le chariot de fromages 15€

Sélection de fromages frais et affinés

Fraises et rhubarbe « comme un vacherin » 15€

Fleur de sureau / Sablé breton / Meringue

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

Les apéritifs

Coupe de Champagne Haton 12,5%	17,00
007	10,00
Martini, Vodka, Olives	
Américano Maison	11,00
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 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	
Amer Cynard Artichaut 16,5°	7,50
Kir Vernoisine (Jura)	7,50
Kir Myrtilles sauvages	7,50
Kir Mirabelle	7,50
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 5cl

Whisky

Rozelieures Tourbé Collection Double Oak 46°	15,00
Rozelieures Singel Malt PARCELLAIRE 43°	15,00
Glen Scotia singel malt DOUBLE CASK, 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

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
Santa Teresa 1976 TRIPLE AGED SOLERA	18,00

Eaux de vie

Sureau	9,00
Liqueur de Génépi 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

Génépi des Pères Chartreux 40°	8,00
--------------------------------	------

Maison bigallet Isère

Génépi Blanc Grand Tetras double distillation 50°	9,00
---	------

Limoncello 32°	7,00
Amaretto 28°	7,00
Cointreau 40°	7,00