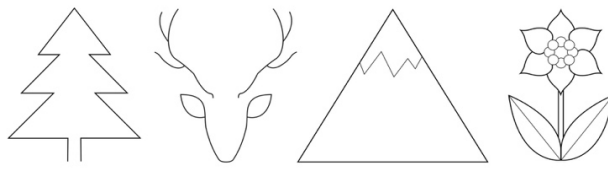


anico

Nos menus



Nouveauté

**Accord sur deux millésimes 2006&2007,
Rouges Domaine de Vénus (village de Maury) 22€**

Notre Menu Dégustation 78€

*Vous faits découvrir la cuisine du chef en valorisant
les produits de la région*

Servi pour l'ensemble de la table

+Accord mets et vins 38€

Notre menu en 3 temps 36€

Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert

Uniquement servi du mercredi midi au samedi midi

+Accord mets et vins 14€

Notre menu en 4 temps 48€

*Mise en bouche, entrée, plat,
fromage ou dessert*

+Accord mets et vins 20€

Notre menu en 5 temps 56€

*Mise en bouche, entrée, plat,
fromage et dessert*

+Accord mets et vins 27€

Notre menu 6 temps 68 €

*Mise en bouche, deux entrées, plat,
Fromage, dessert*

Servi pour l'ensemble de la table

+Accord mets et vins 32€

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

Ombre du Breuchin et Munster Blanc

Camérisés/Betteraves - Poires - Cire d'abeille

Foie Gras IGP de Virginie Sainte Fauste

Fraises/Rhubarbe - Poivre de Timut - Biscuit Gavotte

Cabillaud Skrei et Andouille du Val d'Ajol façon "XO"

Pain Soufflé - Brocolis - Argousier

La Pièce de Bœuf et Lentilles bio de Harol

Agrumes « Bachès » - Carottes confites - Jus café

Le « Cabriole » de Jean Luc Pothier*

Sorbet aux Poires et carvi des prés

Assiette de fromage*

Sélection de nos fermes environnantes

Chocolat Grand Cru « Cuba » Nicolas Berger*

Sapin cendré - Citron confit - Praliné noisettes

La pomme « Maillard » *

Shiso Pourpre - Sablé Sarrasin - Mélasse

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

Liste des allergènes disponibles à la demande

Prix nets en Euros - Service compris - TVA incluse

Les apéritifs

Coupe de Champagne	12,00
Cocktail Olyver Gin, citron, sucre de canne crème myrtille, blanc d'œuf	11,00
Cocktail Hiver Charly'S Macvin, vodka, poire, jus de citron, cannelle	11,00
Cocktail sans alcool	8,00
Pression Tigre bock	6,00
Pression Zoubette blonde brasserie Quat'Sous	6,50
Bière Red Lager Ambrée 5,5% 33CL brasserie Quat'Sous	7,00
Bière Pic'Osée Blonde 5,5% 33CL brasserie Quat'Sous	7,00
Bière Blonde Ephémère brasserie Quat'Sous Pils Mistral 5,1% 33CL / Impérial saison 8,00 % 33CL	7,00
Picon Bière	7,00
Amer Bière Mirabelle sapin Myrtille	7,00
007 Martini, Vodka, Olives	8,50
Kir Bressaud Crème de Brimbelles, Blanc de Blanc pétillant	6,50
kir Lorrain Crème de Mirabelles, Blanc de Blanc pétillant	6,50
Américano Maison Campari, Martini rouge, Martini Blanc, eau gazeuse	8,50
Jus de la Ferme aux Hirondelles Jus de pommes Jus de poire Jus de cerises	9,00
Jus de Raisin Stoffel Pinot Gris Gewurztraminer	6,00
Jus de Tomate rouge	7,00
Cola Vosgien	5,50
Limonade vosgienne	5,50

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses

Digestifs

Whisky

<i>Aberlour A`Bunadh, Scotland Highland</i>	17,00
<i>Glen Scotia 10 ans, Scotland Cambelton</i>	10,00
<i>Yamazakura Blended, Japan</i>	12,00
<i>Adnams Triple malt, England</i>	15,00

Tisanes de la ferme aux hirondelles

❖ <i>Verveine-Mélisse</i>	5,00
❖ <i>Verveine citronnée</i>	5,00
❖ <i>Tilleul</i>	5,00
❖ <i>Tilleul-Camomille-Mélisse</i>	5,00
❖ <i>Menthe-Agastache menthe</i>	5,00
❖ <i>Baume de Galaad-Agastache anisée</i>	5,00
❖ <i>Fenouil</i>	5,00
❖ <i>Mélange de camomilles</i>	5,00

Cognacs

<i>Ragnaud-Sabourin N°10</i>	10,00
------------------------------	-------

Rhums

<i>Ron Quorhum Dominicain 23 ans</i>	17,00
<i>Rum Malecon Panama 13 ans</i>	15,00

Eaux de vie

<i>Damassine Aop Jura Suisse</i>	9,00
<i>Gentiane</i>	9,00
<i>Framboise des jardins</i>	9,00
<i>Marc d'Alsace Gewurztraminer</i>	9,00
<i>Bourgeon de sapin</i>	9,00
<i>Myrtille</i>	9,00
<i>Mirabelle</i>	9,00
<i>Quetsch</i>	9,00
<i>Baie de houx</i>	9,00
<i>La Vieille Poire</i>	11,00
<i>Mirabelle Grande Réserve</i>	11,00

Digestifs du Père Chartreux

<i>Génépi des Pères Chartreux</i>	8,00
<i>Chartreuse Verte 55 °</i>	9,00
<i>Chartreuse 1605 liqueurs d'éllixir</i>	10,00