



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 18€

*****

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 26€

*****

Menu en 5 temps 65€

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

Accord mets et vins 34€

*****

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
en valorisant les produits de la région.

Accord mets et vins 44€

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

Œuf parfait et Bœuf séché
Céleri / Café & Poivre de Madagascar / Chips de légumes racines

Escargots de Romont et Coco de Paimpol
Flouve odorante / Tomates « Dugléré » / Blanc à Munster

*****

Le poisson selon la marée
Courges Butternut et Miso de graines / Abricots / Safran des Payoux

Cœur de carré de veau et ris en « tempura »
Oignons des Cévennes / Chique / Maïs

*****

Le chariot de fromages
Sélection de fromages frais et affinés

*****

Forêt Noire et fleur de Mélilot
Cerise / Oxalis

Pommes confites et Reine des prés
Vin Jaune / Praliné noisettes

*****

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 15,00
Gin, citron, sucre de canne crème myrtille, blanc d'œuf

Cocktail Holdra 15,00
Gin sureau,sirop sureau, citron, framboise, blanc d'œuf

Bloody'Gin 13,00
Gin butternut-carotte-basilique, Jus de tomate Bio

Cocktail sans alcool 0% 25CL 9,00

Pression Licone Pils 7,00/ 9,00
Blonde 5% 25CL / 50CL

Pression Zaubette blonde brasserie Quat'Sous 7,00/ 9,00
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

Picon Bière 18% 25CL / 50CL 8,50/ 10,50

Amer Bière 18% 25CL / 50CL 8,50/ 10,50
Mirabelle

Amer Cynard Artichaut 16,5° 8,50/ 10,50

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 les cuvées Vosgiennes à la Bresse 7,00

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses

Digestifs 5cl

Whisky

Glen Scotia singel malt DOUBLE CASK, Scotland Campbellton 40°	10,00
Islay Mist 12 ans 40°	15,00
Distillerie Cedar Ridge,Rye Whiskey 43°	18,00
Distillerie The Gospel Straight Rye Whiskey 45°	18,00
Distillerie Asaka Kōriyama Blend 40°	13,00
Distillerie Sakurao Togouchi 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 13 ans fûts de bourbon Panama 50,5°	17,00
Malecon 18 ans Panama 40°	18,00
Santísima Trinidad Cuba 40°	15,00
Exquisito 1995 République Dominicaine 40°	18,00

Marc d'Alsace Léostillerie à Rosheim

Pierre polie 46,50°	10,00

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
Chartreuse verte 55°	13,00

Maison Bigallet Isère

Génépi Blanc Grand Tétras double distillation 50°	9,00
Mandarinetto Liqueur de mandarine Suisse 28°	8,00
Amaretto 28°	7,00
Cointreau 40°	7,00

Léostillerie à Rosheim

Limoncello macération de vin Gewurtz 2014 écorce zeste 30°	9,00

Prix nets en €uros - service compris – TVA incluses