

## Plat      Petit plat

### Entrées



<b>Soupe, velouté ou consommé du jour</b>	<b>18 €</b>	
<b>Pâté en croûte de lapin</b> Foie gras, pruneaux, salade de fenouil	<b>36 €</b>	<b>22 €</b>
<b>Foie gras de canard</b> Brimbelles, brioche au safran des Payoux	<b>36 €</b>	<b>22 €</b>
<b>Carpaccio de gambas rouges</b> Framboises, salade et gaspacho de melon	<b>28 €</b>	
<b>Cassolette d'escargots à l'oseille</b>	<b>34 €</b>	<b>22 €</b>

### Poissons



<b>Filet de bar vapeur douce, mousseline de langoustines</b> Concombre, salicorne, bisque de crustacés	<b>42 €</b>	
<b>Turbotin poêlé</b> Déclinaison de carottes, beurre gentiane	<b>38 €</b>	

### Viandes



<b>Caille des Vosges rôtie à la provençale</b> (désossée, farcie) Ratatouille minute, jus aux olives taggiasche	<b>36 €</b>	
<b>Mignon de veau poêlé</b> , petits pois, morilles	<b>40 €</b>	
<b>Tripes au Riesling</b> , à la crème et moutarde	<b>34 €</b>	<b>22 €</b>

### Plats végétariens



<b>Poireaux, nori, dashi rafraîchi et miso</b>	<b>24 €</b>	
<b>Artichaut poivrade garni de blettes</b> Chapelure aux fines herbes, émulsion d'une béarnaise	<b>24 €</b>	
<b>Fleur de courgette farcie de ricotta</b> en tempura	<b>28 €</b>	



**Les fromages affinés...**      petite assiette **16 €**      grande assiette **22 €**

**Lingot de tripes à emporter ... 28 €**

## Menu Plaisir à 58 €

### Mise en bouche



#### Pâté en croûte de lapin

foie gras, pruneaux, salade de fenouil

### Ou

#### Carpaccio de gambas rouges

framboises, salade et gaspacho de melon



#### Turbotin poêlé

déclinaison de carottes, beurre gentiane

### Ou

#### Caille des Vosges rôtie à la provençale

désossée, farcie, ratatouille minute,  
jus aux olives taggiasche



### La carte des desserts

Les petits fours

## Menu Végétal à 60 €

### Mise en bouche



#### Poireaux, nori, dashi rafraîchi et miso



#### Artichaut poivrade garni de blettes

chapelure aux fines herbes  
émulsion d'une béarnaise



#### Fleur de courgette farcie de ricotta

en tempura, citron



### La carte des desserts

Les petits fours

## Menu Bas-Rupts à 80 €

### Mise en bouche



#### Foie gras de canard

brimbelles, brioche au safran des Payoux



#### Filet de bar vapeur douce, mousseline de langoustines

concombre, salicorne, bisque de crustacés



#### Mignon de veau poêlé, petits pois, morilles



### La carte des desserts

Les petits fours

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais.  
Les plats chauds en direct peuvent demander un peu d'attente.