

Entrées



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

Poissons



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

Viandes



Caille des Vosges rôtie à la provençale (désossée, farcie) Ratatouille minute, jus aux olives taggiasche	36 €	
Mignon de veau poêlé Millefeuille de pomme de terre et patate douce, morilles	40 €	
Tripes au Riesling, à la crème et moutarde	34 €	22 €

Plats végétariens



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



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

Millefeuille de pomme de terre et patate douce, 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.