

Le Menu du moment

38 Euros

La Truite du Frais Baril Marinée au Gin Tonic,

Au Fruit de la Passion

Toast de Pain « all Black »

OU

L'œuf en cuisson Parfaite

Sur Crèmeux de Champignons de nos Forêts

Crumble au Café, Chips de Jambon Forêt Noire

* * * *

La Ballotine de Poulet Jaune

Aux Shitakés, Sauce Suprême

Pommes de Terre et Légumes du Moment

OU

Le Cannelloni de Cabillaud, Truite Fumée et Crevettes

Légumes du Moment

* * *

L'Assiette des Trois Fromages

Son Bouquet de Salade

OU

La Douceur Exotique

(Finger aux Fruits exotiques, Confit de Mangue et Crèmeux Passion)

OU

La Coupe Glacée du Moment,

Chantilly Maison, Coulis, et Honey combs)

(Nous consulter pour les parfums du moment)

Menu du Chapitre

58 euros avec fromage

54 euros sans fromage

Le Yorkshire Pudding au Comté farci aux Escargots de Romont
En Persillade, éclats de Noisette

OU

Le Cappuccino de Moules au Safran des Vosges

OU

Le Marbré de Foie Gras aux Éclats de Truffe Noire
Gel à la Truffe

Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries

Suppl : 10.00 Euros

* * * * *

Le Croustillant de Joues de Bœuf
Pommes de Terre et Légumes du Moment
(supplément Morilles : 7 euros)

OU

Le Duo de Cabillaud et Saint-Jacques
Au Fruit de la Passion, perles de Citron
Pommes de Terre et Légumes du Moment

* * * * *

L'Assiette Des trois Fromages, son Bouquet de Salade
OU

Le Croustillant chaud de Montagnard Vosgien au Miel Truffé
Son Bouquet de Salade

* * *

Dessert au Choix sur la carte

(A choisir de préférence en début de repas, soufflé au Chocolat avec supplément 4 euros)

Menu Végétarien

36 Euros

Le Talaki de Potimarron
au Sésame Noir et Soja
Voile au Fruit de la Passion

* * * *

Le Cannelloni de Cèpes et Shitakés
Crumble aux Morilles
Crèmeux de Topinambour Fumé

* * * *

La Poêlée de Pain d'Épice Façon Pain Perdu,
Caramel au Beurre Salé
Sorbet au Bourgeon de Sapin

* * * *