

Le Menu du moment

38 Euros

*La Fruite du Frais Baril Marinée au Gin Tonic,
Au Fruit de la Passion
Toasts de Pain « all Black »*

OU

*L'œuf en cuisson Parfaite
Sur Crémeux 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, Fruite 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 Crémeux 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 Eclats de Truffe Noire

Gel à la Truffe

Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries

Suppl : 10.00 Euros

* * * * *

Le Croustillant de Joints 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*

* * * *