

Le Menu du moment

39 Euros

La Fruite du Frais Baril Marinée aux agrumes

Fromage Blanc Fumé

Toasts de Pain au Maïs

OU

La Salade de nos Forêt Vosgiennes

Salade Verte, Tomates cerises, pommes de Terre Grenailles,

Jambon Forêt Noire, Tomme Bio du Val d'Ajol

Croutons de Pain de Campagne

* * * *

Le Cannelloni d'effilochée de Canard

Aux Shitakés

Légumes du Moment

OU

L'Arancini de Thon et Fruite Fumée par nos soins

Façon Tataki

Légumes du Moment

* * *

L'Assiette des Trois Fromages

Son Bouquet de Salade

OU

Le Carachoc

(Mousse chocolat, Streusel et Tuile Cacao, Crémeux Caramel)

OU

Le Knickerbocker Glory Myrtille

(Glace Yaourt, Sorbet Myrtille, coulis Myrtille Chantilly et Honeycombs maison)

* * * *

Menu du Chapitre

59 euros avec fromage

55 euros sans fromage

Le Mi-Cuit de Noix de Veau en Carpaccio aux Noisettes,
Magret de Canard Fumé par nos soins,
Voile de Burrata

OU

La Poêlée de Saint-Jacques aux Deux Sésames
Sur Caviar d'Aubergine Fumée

OU

Le Marbré de Foie Gras
Au Rhum des Chais de St-Elois « Héritage des Isles »
Et à la Vanille de Madagascar, Pickles du Moment
Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries

Suppl : 5.00 Euros

* * * * *

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

OU

Le Duo d'Omble Chevalier et Gambas
Au Poivre de Timut
Pommes de Terre et Légumes du Moment

* * * * *

L'Assiette Des trois Fromages, son Bouquet de Salade

OU

Le Suprême des Vosges Truffé par nos soins
Son Bouquet de Salade

* * *

Dessert au Choix sur la carte

Menu Végétarien
36 Euros

*Le Tataki de Patate Douce
au Sésame Noir et Soja
Voile de Burrata*

* * * *

*La Belle Carotte des sables fumée
en Croûte d'Amande
Sa Mousseline au Fruit de la Passion
Carottes en Textures*

* * * *

Le Cube Framboise

*Biscuit Madeleine à la Fève de Tonka, Cœur Framboise
Mousse et Sorbet Litchi*

* * * *