

Menu saveurs :

29€50



Entrée :

Le croustillant,
Feuille à feuille, butternut en texture, chèvre frais, jambon et gel de mandarine.

Plat :

L'effiloché de noix de joue de porc en parmentier,
Pommes de terre et courges, oignons frits, jus corsé.

Dessert :

La coupe glacée automnale.

Menu de la P'tite Sophie :

48€50



Entrées :

Le foie gras de canard mi-cuit,
Gel au Crillon des Vosges, compote de pommes poivrée.

ou

La gambas snackée,
Crumble salé, tome de nos montagnes, nuage noisette.

Plats :

Le faux filet de veau grillé (servi rosé) ou le suprême de poulet jaune,
Fregola sarda et courges rôties, sauce suprême au vin jaune.

ou

Le filet de poisson de la pêche du jour grillé,
Risoritto, carottes bâtons laquées au miel infusé au foin, jus de viande.

Dessert :

A choisir en début de repas parmi la carte des gourmandises.

LA CARTE



LA GOURMANDISE

Le brownie noix de pécan, <i>Mousse mascarpone spéculoos, caramel beurre salé.</i>	13€50
Le financier pommes-cannelle, <i>Gel de pomme, mousse légère, pommes caramélisées.</i>	11€50
La gourmandise à la châtaigne, <i>Sablé, mousse onctueuse châtaigne et crémeux.</i>	12€50
La coupe glacée automnale.	10€50
L'assiette de fromages	10€50

Tous nos desserts sont à commander en début de repas.

LA CARTE



LA PREMIÈRE ASSIETTE

Le foie gras de canard mi-cuit, <i>Gel au Crillon des Vosges, compote de pommes poivrée, poires caramélisées, cannelle.</i>	24€50
Le croustillant, <i>Feuille à feuille, butternut en texture, chèvre frais, jambon et gel de mandarine.</i>	14€50
La gambas snackée, <i>Crumble salé, tome de nos montagnes, amandes torréfiées, quelques condiments, nuage noisette.</i>	20€50
Cappuccino de légumes du moment, <i>"Oeuf parfait", crouçons.</i>	12€50

LE PLAT

Le filet de poisson de la pêche du jour grillé, <i>Risotto à l'aneth, carottes bâtons laquées au miel infusé au foin, poudre de citron noir, jus de viande.</i>	25€50
La pièce de bœuf grillé, <i>Mousseline de céleri et cacahuète, ketchup de betterave au sel fumé, gnocchis à l'estragon.</i>	28€50
L'effiloché de noix de joue de porc en parmentier, <i>Pommes de terre et courges, oignons frits, jus corsé.</i>	19€50
Le suprême de poulet jaune, <i>Fricassée champignons écrevisses, sauce suprême au vin jaune, fregola sarda et courges rôties.</i>	22€50
Une envie végétarienne ? Le chef vous propose :	
Fricassée de gnocchis à l'estragon, <i>Déclinaison de légumes, pétales de parmesan.</i>	20€50