



## CARTE

### **ENTREES (Starters)**

<b>Foie gras de canard maison aux épices</b> <i>Homemade duck liver with mild spice</i>	20.00 € 10.00 € (enfant/kid)
<b>Blinis d'escargots, andouille du Val d'Ajol, crème de raifort et yuzu</b> <i>Blinis of snails and andouille from Val D'Ajol, horseradish cream and yuzu</i>	17.00 € 8.50 € (enfant/kid)
<b>Guacamole d'avocat aux crabes, citron vert et aneth</b> <i>Avocado guacamole with crab, green citrus and dill</i>	23.00 € 11.50 € (enfant/kid)
<b>Velouté de châtaigne, copeaux de foie gras de canard maison et noisettes grillées</b> <i>Chesnut velouté, homemade duck liver pieces and roasted hazelnuts</i>	22.00 € 11.00 € (enfant/kid)
<b>Gratin de queues de gambas, sauce bisque au cognac</b> <i>King prawns gratin, bisque sauce with cognac</i>	19.00 € 9.50 € (enfant/kid)

### **ROTIS (Main courses)**

<b>Filet mignon de veau au lait de coco et curry</b> <i>Veal fillet mignon with coco milk and curry</i>	26.00 € 13.00 € (enfant/kid)
<b>Magret de canard laqué au gingembre et sauce soja</b> <i>Duck breast lacquered with ginger and soya sauce</i>	24.00 € 12.00 € (enfant/kid)
<b>Cannelloni de noix de joue de bœuf, foie gras et potimarron</b> <i>Cannelloni of beef cheek, duck liver and pumpkin</i>	27.00 € 13.50 € (enfant/kid)
<b>Dos de bar rôti en croûte aux champignons</b> <i>Bass fillet roasted in crust with mushrooms and peanuts</i>	25.00 € 12.50 € (enfant/kid)

L'assortiment des trois fromages fermiers  
selon approvisionnement  
8.50 €  
*Selection, of three cheeses*



**NOS FORMULES**

**Menu à 49.00 €**  
au choix parmi la carte

**Entrée**

\*\*\*

**Plat**

\*\*\*

**Fromages**

\*\*\*

**Dessert**

**Menu à 32.00 €**  
au choix parmi la carte

**Plat**

\*\*\*

**Dessert**

**Menu végétarien à 29.00 €**  
**Une entrée et un plat redéfinis chaque semaine**  
*A starter and a main course redefined each week*

*En supplément, dessert à la carte / Extra, choice of dessert*

**Pour les enfants, jusqu'à 12 ans**  
*For kids, under age of 12*

**Futaie à 14.00 €**

**Cannelloni de noix de joue de bœuf et foie gras et potimarron**

**Riz basmati, légumes**

*Cannelloni of beef cheek, duck liver and pumpkin*

*Rice and vegetables*

\*\*\*

**Mont Blanc à la Clémentine**

*Clementine Mont blanc*

Prix nets



## Carte des desserts

<b>Mont Blanc à la clémentine</b> <i>(Clementine Mont blanc)</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Mousse légère coco, crumble à la vanille, ananas glacé</b> <i>(Delight mousse with coconu, vanilla crumble and pineapple)</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Forêt Noir des Vosges aux Griottines de Fougerolles</b> <i>(From Vogesen black forest cake with Griottines of Fouferolles)</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Poire pochée, mousse au Chic, thym et miel, sauce caramel</b> <i>Pear poached, mousse with white cheese, thyme, honey and caramel sauce</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Mandarine Impériale</b> <i>Mandarine cake and its liqueur</i>	<b>9.00€</b>
<b>Glace myrtilles, vanille, chocolat, citron, mirabelle, mandarine</b> <i>Ice cream bowl, blueberry, vanilla, chocolate, lemon, mirabelle plum, mandarine</i>	
<i>2 boules 2 scoops</i>	<b>4.50 €</b>
<i>3 boules 3 scoops</i>	<b>5.50 €</b>

Prix nets