

CARTE MENU

ENTREES

Le chic c'est chique

Chic aux herbes du jardin de Pascale, lard paysan grillé, filet mignon de porc frotté au sel sec et fumé au sapin, patates sautées 17 €

V Salade Zen & jolie... taboulé de quinoa, légumes croquants, pickles, graines, vinaigrette oméga 3 16 €

V Pressé de chèvre frais, olives taggiasche, légumes du soleil, pesto ail des ours, pignons de pin 18 €

Notre pâté en croûte de canard et foie gras, pickles, chutney de mirabelles 21 €

V Œuf bio de la ferme cuit à 63,5°, déclinaison de petits pois, fricassée de mousserons des prés. 17 €

Foie gras de canard poêlé à l'armoise, salade d'herbettes et framboises au vinaigre de framboise 23 €

Escargot « gros gris » des Vosges, royale de cresson, espuma d'ail doux, huile de persil 19 €

PLATS

Truite fario au bleu, beurre blanc citronné, herbes du massif, pommes nature. 24 €

Filet de saumon de fontaine cuit à basse température, beurre blanc, oseille sauvage, girolles & pousses d'épinard, pommes nature. 25 €

V Risotto Carnaroli aux champignons d'été. 24 €

Suprême de poulet pattes grises d'Alsace & jambon fumé au sapin 24 €

Quasi de veau* en croûte, salade d'herbes du jardin de Pascale, jus de veau. 28 €

Souris d'agneau confite au sapin des Vosges & miel d'ici. 27 €

L'effet bœuf, pavé de rumsteak*, croustillant de queue de bœuf, bœuf séché, jus de daube, huile de livèche, os à moelle à la fleur de sel. 29 €

*Race à viande du terroir Lorrain

V Grand panier de légumes de notre maraicher, cuit à la vapeur, gnocchis, pesto, roquette et pignons de pin. 22 €

NOS FORMULES, au choix parmi la carte :

Entrée, plat, dessert à **48.00 €**

Entrée, plat à **39.00 €**

Plat, dessert à **32.00 €**

LES FROMAGES

Chèvre frais aux herbes du jardin de Pascale , huile vierge, poivre du moulin, chutney de tomate verte.	9.00€
Munster fermier , confit d'égilantine & cumin	8.50 €

LES DESSERTS à 9 €

Tarte Tatin, confiture de lait et sorbet pomme au four.

Moelleux au chocolat sans gluten, glace vanille gousse.

Baba à l'eau de vie de myrtille, sorbet myrtille/cassis, bluets et mascarpone.

Crème renversante à tomber par terre.

Crème brûlée au miel et romarin d'ici, financier pistache

Conversation fraise/rhubarbe & mascarpone

Assortiment de 3 cocktails glacés (sorbets arrosés)

Sorbet carotte/orange, gentiane

Sorbet fraise/basilic & lime, Rhum blanc

Sorbet betterave/figue, Bourbon

Nos Glaces & Sorbets plein fruit, turbinés minute

Parfums :

GLACES : Caffè Forte, Chocolat au lait, vanille gousse, Confiture de lait, Yaourt de la Bresse/Bonbons des Vosges, Pur Pistache...

SORBETS : Carotte/orange, Fraise/basilic & lime, Betterave/Figue, Pomme au four, Fraise/Rhubarbe, Myrtille/cassis, Chocolat noir,

Framboise...

-La boule

-Assortiment de 3 glaces et sorbets

-Chantilly

Prix nets

Restaurant Les Buttes

88310 Ventron

03 29 24 18 09

www.ermitage-resort.com

info@ermitage-resort.com