



Ferme du Riant, cuisine de montagne,
ouverte tous les midis de 12h00 à 17h00

Les entrées

Soupe d'orties , crozets, œuf poché, Croutons et herbes des alentours	12 €
Salade vosgienne en chaude meurote , lard paysan, croutons de munster, œuf poché, vinaigrette au raifort...	12.50 €
Fromage de tête vinaigrette , crudités	13.50 €
Terrine au cochon de montagne , crudités	14.50 €
La grande assiette du jardinier de Rupt-sur-Moselle	12 €

Les planches

Planche de cochonnailles vosgiennes	18 €
Fuseau Lorrain, poitrine à l'âtre, filet mignon de porc frotté au sel sec et fumé au sapin, jambon au foin, jambon cru fumé au sapin des Vosges, fromage de tête, terrine au cochon de montagne, pickles.	
La grande planche Pick-Nick	25 €
Fuseau Lorrain, poitrine à l'âtre, jambon au foin, jambon cru, fumé au sapin des Vosges, fromage de tête, terrine au cochon de montagne, pickles, crudités, munster, bargkass, chic...	

Les spécialités fromagères

Caillé de chèvre au kirch	7 €
Munster fermier , confit d'églantines	5 €

Notre spécialité, la cuisine au foin du Riant

...Les prairies du Riant sont couvertes de fleurs de montagne, ce qui donne un foin 100% naturel
et joliment parfumé...

Nos plats au foin sont accompagnés d'un aligot vosgien et de légumes de notre maraicher.

Truite fario braisée au foin , sauce foin	
Jambonneau braisé au foin , sauce moutarde à l'ancienne/estragon	22 €
Andouille du Val d'Ajol au foin , sauce moutarde à l'ancienne/estragon	28 €
Jambon à l'os cuit au foin , sauce moutarde à l'ancienne /estragon	19 €
Pavé de rumsteak cuit au foin , sauce moutarde à l'ancienne /estragon	18 €
	21 €

Les desserts

Tarte aux brimbelles	6 €
Tarte aux fruits du jour	6 €
Tarte aux pommes et streusel	6 €
Coupes glacées (glaces et sorbets maison)	
Le tout brimbelle , Sorbet brimbelle arrosé, brimbelles, chantilly	8 €
L'Alsace et la Lorraine , glace bergamote de Nancy, glace pain d'épices, compotée de quetsches, mirabelles au sirop, macarons de Nancy, chantilly	7 €
Confiture de vieux garçon* & sorbet yaourt	6 €

*Fruits rouges marinés dans le kirch



Tous les samedis soir, sur réservation
Nos soirées côte de Bœuf Angus 46 € / pers
enfant moins de 12 ans : 23 €

Buffet des producteurs locaux

**Côte de bœuf Angus à la cheminée, béarnaise maison,
tofailles & salade**

Confiture de vieux garçon, glace yaourt

Carte enfant, jusqu'à 12 ans

La cuisine des grands servie en demi-portions.

Salade vosgienne en chaude meurote, lard paysan, croûtons de munster, œuf poché, vinaigrette au raifort...	6 €
Terrine au cochon de montagne, crudités	7 €
VL'assiette du jardinier de Rupt-sur-Moselle	5 €
Andouille du Val d'Ajol au foin, sauce moutarde à l'ancienne /estragon	9,50 €
Jambon à l'os cuit au foin, sauce moutarde à l'ancienne /estragon	9 €
Pavé de rumsteak cuit au foin, sauce moutarde à l'ancienne /estragon	10,50 €
2 boules de glace ou sorbet maison, chantilly	4 €

Sur réservation au 03 29 24 18 09 ou info@rmitage-resort.com