

CARTE

ENTREES

Cappuccino de cèpes d'ici , bruschetta cèpes & moelle <i>Cep cappuccino from here, bruschetta, cep and beef marrow</i>	16.00 €
V Œuf bio parfait à 64° , courge butternut en 3 textures, huile de persil plat <i>Bio egg cooked at 63.5 °C, butternut marrow in 3 variation, parsley oil</i>	17.00 €
Truite saumonée du Breuchin fumée au vert, poireau mimosa. <i>Salmon pink trout of the Breuchin, smoked, leek</i>	19.00 €
Marbré de foie gras de canard du sud -ouest cuit au vin chaud condiment et déclinaison betterave <i>Duck liver of south west, cooked with hot wine spice, condiment and beetroot variation</i>	22.00 €
Notre pâté en croûte retour de chasse sans tambour ni trompette, ses atours <i>Our meat pie, come back of hunting</i>	21.00 €

PLATS

V Risotto Carnaroli mousseux aux cèpes d'ici <i>Carnaroli' risotto with foam'cep from here</i>	24.00 €
Saumon de fontaine du Breuchin cuit à vapeur douce, émulsion d'aligot au barkäss, cèpes, noisettes et huile de noisette <i>Fountain'salmon of the Breuchin, cooked with soft steam, barkass aligot, cep, hazelnut and hazelnut oil</i>	26.00 €
Salmi de pigeonneau de saulcy, mi-figue / mi-raisin, pickles de chou rouge & girolles acidulées, la cuisse farcie de ses abattis et confite, le suprême rosé <i>Squab salmi with fig and eating grape, red cabbage pickles and girolle, Confit stuffed leg with giblets, medium rare supreme</i>	28.00 €
Filet de bœuf Simmental en fine croûte aux cèpes, salades d'automne & aligot vosgien <i>Beef fillet, cep fine paste, fall salad and celeriac mousseline</i>	29.00 €
V Grand panier de légumes de notre maraîcher et cèpes, cuit à la vapeur, gnocchis, pesto, roquette et pignons de pin. <i>Large basket of vegetables of our maraîcher, cep, gnocchis, pesto, salad and pine kernel</i>	22.00 €

Nos viandes sont accompagnées d'un panier de légumes de notre maraîcher et gnocchi

Assortiment de fromages fermiers Assortment of farmhouse cheeses	9.00 €
---	---------------



NOS FORMULES

**Menu à 48.00 €
au choix parmi la carte**

Entrée

Plat

Dessert

**Menu à 39.00 €
au choix parmi la carte**

Entrée / plat

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

Plat / dessert

Carte enfants, jusqu'à 12 ans, plats en demi-portion

ENTREES

Truite saumonée du Breuchin fumée au vert, poireau mimosa. <i>Salmon pink trout of the Breuchin, smoked, leek</i>	10.00 €
Marbré de foie gras de canard du sud -ouest cuit au vin chaud condiment et déclinaison betterave <i>Duck liver of south west, cooked with hot wine spice, condiment and beetroot variation</i>	11.00 €

PLATS

V Risotto Carnaroli mousseux aux cèpes d'ici <i>Carnaroli' risotto with foam'cep from here</i>	12.00 €
Saumon de fontaine du Breuchin cuit à vapeur douce, émulsion d'aligot au barkäss, cèpes, noisettes et huile de noisette <i>Fountain'salmon of the Breuchin, cooked with soft steam, barkass aligot, cep, hazelnut and hazelnut oil</i>	13.00 €

DESSERTS

Crèmeux châtaigne/vanille « bien torché », cœur meringue	4.50 €
Les 7 péchés capitaux du croqueur de chocolat	4.50 €
2 boules de Glace et sorbet fait maison	4.50 €



Carte des desserts à 9 €

Crèmeux châtaigne/vanille « bien torché », cœur meringue	9.00 €
Les 7 péchés capitaux du croqueur de chocolat	12.00 €
Poire rôtie aux fruits du mendiant, chiboust pistache, sorbet vin chaud.	9.00 €
Gratin de raisin au muscat d'Alsace, glace aux noix, madeleine citron minute	9.00 €
Glaces et sorbets turbinés minute, les parfums du jour vous seront proposés oralement	3.00 € la boule

Prix nets