

# A la Carte ... au gré de vos envies

## Les Entrées

Les Ravioles à la Brousse de Brebis du Chajoux Radis Noir – Bouillon de légumes au Safran d'Alsace	16 €
Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé Minute sur Table Crème délicatement citronnée , Gel Orange Gentiane	14 €
Le Ballotin au Chèvre de chez Michou & Jambon cru de la ferme du Lejol Tomates en deux textures à huile d'olive d'Alexis Munoz	14 €
Le Pâté en Croûte aux viandes de nos montagnes Sorbet Carotte, Shiso Purple	16 €
Le Foie Gras de Canard en cuisson de 45mn à 45° & Echine fumée Gelée de vin de Sureau, Tranche de Pain Noisette Abricot	16 €
La Truite Blanche des Vosges fumée par nos soins au bois de hêtre Pomme de Terre Charlotte croustillante, Perles Arënkha, Cresson de Fontaine	14 €

## Les Plats

L'Ombre Chevalier de la Source Heimbach rôti sur peau Emulsion de Pomme de Terre Agria à l'huile de Noisette Petits légumes de Printemps	23 €
Les Saint Jacques de nos côtes françaises à la Plancha Asperges blanches d'Alsace Fregola Sarda	26 €
Le Carré d'Agneau au Four Ratatouille Fruits et Légumes, Croustillant de Risotto au Munster Blanc Jus de viande au citron confit	26 €
Le Morceau de Veau marbré au Charbon végétal Tartelette de petits pois, oignons paille, Lardons de Pays Pomme purée au foin des nos alpages – Crème d'ail	23 €
La Pièce de Bœuf de race Angus élevé en Castille Morilles Fraîches braisées au Riesling Asperges vertes des Jardins de Provence	26 €