

# A La Carte

## Pour Commencer

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Le Pâté</b>  | <b>14 €</b> |
| En Croute, Viandes de nos montagnes, Quinoa Bio, Pickles de Champignons |             |
| <b>Le Foie Gras</b>   | <b>16 €</b> |
| De Canard Mi Cuit, Echine fumée, Gelée Picon Bière, Chutney de Poires   |             |
| <b>Le Saumon</b>  | <b>16 €</b> |
| d'Écosse Label Rouge, fumé par nos soins, Betterave, Crème Raifort      |             |
| <b>L'Œuf Poché de la Ferme du lejol</b>                                 | <b>14 €</b> |
| Potimarron en deux textures, Viande fumée, Châtaignes                   |             |

## Pour Suivre

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Le Cabillaud</b>  | <b>23 €</b> |
| Rôti Beurre Noisette<br>Risotto d'épeautre, Céleri, Panais, Sauce Crustacés                            |             |
| <b>Le Pavé de Bar</b>  | <b>26 €</b> |
| Roti sur Peau<br>Tortellini aux Poireaux, Beurre blanc safrané   |             |
| <b>La Caille des Vosges</b>  | <b>23 €</b> |
| Farcie Foie Gras, Croustillant de Pomme de Terre au Lard de Pays<br>Crèmeux de Chou, Jus court         |             |
| <b>Le Bœuf</b>   | <b>26 €</b> |
| Paleron d'Angus de Castille en 2 cuissons<br>Oignons des Cévennes, Pomme Purée, Jus de Veau Pinot noir |             |