

A la Carte ... au gré de vos envies

Les Entrées

Les Escargots en Deux Façons : Croustillants & en Cassolette Champignons & Gros Lardons – Jus de Viande	16 €
Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé Minute sur Table Crème délicatement citronnée , Perles d'Arènkha	14 €
Le Mille-feuille de Viande de Bœuf séchée Pomme de Terre Charlotte, Choucroute d'Alsace, Œuf Mimosa, Vinaigrette Raifort	14 €
Le Pâté en Croûte Retour de la Chasse Salade de girolles, vinaigre de sapin, huile d'olive	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 & La Truite saumonée d'Alsace fumées par nos soins Pain aux Algues, Sauce Fenouil vinaigre Kalamansi	14 €

Les Plats

Les Le Pavé de Truite Blanche des Vosges rôti sur peau Céleri & Rutabaga Emulsion de Pomme de Terre à l'huile de Noisette	23 €
Noix de Saint Jacques Françaises juste saisies Fregola Sarda, Légumes du Moment & Champignons Bouillon aux Saveur d'Asie	26 €
Le Filet d'Agneau & le Poulpe rôti au beurre de Piment d'Espelette Croustillant de Risotto au Munster Blanc de la Ferme du Lejol Crèmeux de Topinambour, Jus de Viande Citron confit	26 €
La Volaille fermière de Chez Arnaud Tauzin Pomme Purée bien beurrée, Betterave rôtie au Four & Petits Légumes Jus de Viande Café Génépi	23 €
La Pièce de Bœuf de race Angus élevé en Castille, finition au grain 300 jours Champignons du moment, Carottes Fanes, Rattes du Touquet & Lard confit Jus de Veau au Serpolet de nos montagnes	26 €