

Le Menu à 33 €

La Mise en Bouche

Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé Minute sur Table
Crème délicatement citronnée , Gel Orange Gentiane

Ou

La Truite Blanche des Vosges fumée par nos soins au bois de hêtre
Pomme de Terre Charlotte croustillante, Perles Arënkha

L'Omble Chevalier de la Source Heimbach
Emulsion de Pomme de Terre Agria à l'huile de Noisette
Petits légumes croquants, fumet Reine des prés

Ou

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

Le Plateau de Fromages

ou

Le Choix dans notre carte des Desserts

+ Suggestion Accord Vin au Verre (3 verres) 17 €