

Le Menu à 33 €

La Mise en Bouche

Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé Minute sur Table

Crème délicatement citronnée & Perles d'Arènkha

Ou

Le Mille-feuille de Viande de Bœuf séchée

Pomme de Terre Charlotte, Choucroute d'Alsace, Œuf Mimosa, Vinaigrette au Raifort

Ou

La Truite Blanche des Vosges & La Truite saumonée d'Alsace fumées par nos soins

Pain aux Algues, Sauce Fenouil vinaigre Kalamansi

La Volaille fermière de chez Arnaud Tauzin

Pomme Purée bien beurrée, Betterave rôtie au Four & Petits Légumes

Jus de Viande Café Génépi

Ou

Le Pavé de Truite Blanche des Vosges rôti sur peau

Céleri & Rutabaga

Emulsion de Pomme de Terre à l'huile de Noisette

Le Plateau de Fromages ou le Choix dans notre carte des Desserts



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

Le Menu Végétarien 30 €

Mille feuille de Pomme de Terre Charlotte & Choucroute d'Alsace

Œuf de la Ferme du Lejol comme un Mimosa

Girolles, vinaigre de Sapin, huile d'olive

Fregola Sarda, Légumes & Champignons du moment, Fines herbes

Bouillon de Légumes au Saveur d'Asie

Risotto de Céleri & Rutabaga, Emulsion de Pomme de Terre à la Noisette

Le Plateau de Fromages ou le Choix dans notre carte des desserts



+ Suggestion d'Accord Vin au Verre & Met 17 €

Pour nos Petits Montagnards 16 € (Jusqu'à 12 ans)

Salade de Pomme de Terre, Œuf comme un Mimosa & Saucisson Rouge

Pavé de Bœuf OU Poisson du Jour grillé

Frites Fraîches Maison & Légumes du Moment

Le Tout Chocolat, Mousse Nutella, Brownies, Panna Cotta Dulcey Valrhona