

Le Menu à 33 €

La Mise en Bouche

Le Mille-feuille de Viande de Bœuf séchée

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

Le Tartare de Magret & Truite fumé Minute sur Table

Crème délicatement citronnée & Perles d'Arènkha

Ou

Le Saumon fumé Label Rouge par nos soins

Pain aux algues, Sauce Fenouil vinaigre Kalamansi

Le Pavé de Truite Blanche des Vosges rôti sur peau

Céleri & Rutabaga

Emulsion de Pomme de Terre à l'huile de Noisette

Ou

La Volaille fermière de chez Arnaud Tauzin

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

Jus de Viande Café Génépi

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

Beignet de Salsifis, Pommes Purée bien beurrée

Betteraves, Courge Spaghetti, Panais, Poêlée de Champignons du moment

Réduction de Bouillon de légumes légèrement crémé

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

Croustillant Chocolat & Banane