



### *Notre Menu Dégustation – 78€*

*Laissez vous guider par le chef  
et son équipe qui à travers ce menu vous fait  
découvrir sa cuisine en valorisant les produits de la région  
Servi pour l'ensemble de la table*

### *Notre menu en 3 temps – 36€ \**

*\* Uniquement servi le midi en semaine*

*Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert*

*+Accord mets et vin 12€*

### *Notre menu en 4 quatre temps – 48 €*

*Mise en bouche, une entrée au choix, un plat au choix,  
fromage ou un dessert au choix*

*+Accord mets et vins 17€*

### *Notre menu 6 temps – 68 €*

*Mise en bouche, deux entrées, un plat au choix, le fromage travaillé ou  
l'assiette, un dessert au choix*

*+Accord met et vins 23€*

***La truite de l'Heimbach***

Cendré au sapin, Concombre/Pommes et algues en sorbet

***Les escargots de Romont***

Bouillon au safran des Payoux , Poireaux grillés,  
Ail des ours préservés

-----

***Le poisson selon la marée***

Pois chiche de Harol, Marmelade de courgettes,  
Condiment abricots et serpolet des environs

***Le cœur de carré de veau***

Variation de pomme de terre, Sabayon au foin et  
Cœur de massif de la ferme des Graviers, Girolles

-----

***Le cabriole Vosgien***

Confiture de fruits secs, Poire et carvi des prés en sorbet

***L'assiette de fromage***

Sélection de nos fermes environnantes

-----

***La camérisse des Vosges \****

Chocolat grand cru « Millot », Betteraves, Yaourt de brebis

***La fraise de plein champ \****

Cistre de nos prairies, Ail noir, Gavottes croustillantes

\* Dessert à choisir en début de repas

Liste des allergènes disponible à la demande

Prix nets en Euros – Service compris – TVA incluse

