

## Les planchettes « apéro » à partager

(Pour 2 personnes)

- ❖ La Planchette de cochonnaille 7 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuteries et de fromages 9 €

## Les entrées froides

- ❖ Foie gras de canard maison mi-cuit,  
gelée au kirsch et chutney d'oignons rouges 19 €
- ❖ Duo de saumon bomlo de Norvège maison :  
saumon gravlax et saumon fumé,  
crème de raifort, câpres et oignons rouges 18 €
- ❖ Salade de chèvre et brebis à l'huile de noisette :  
feuilleté de rocamadour au miel, Entrée : 14 €  
féta mariné et chips de pommes Plat : 18 €
- ❖ Traditionnelle salade vosgienne,  
lardons grillés, crème fraîche, Entrée : 13 €  
œufs durs et croûtons dorés Plat : 17 €
- ❖ Terrine de campagne, de notre Boucher Nicolas BIER,  
accompagné de crudités 13 €
- ❖ Assortiment de crudités et œufs durs 10 €

## Les entrées chaudes

- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé  
La demi-douzaine 8 €  
La douzaine 14 €
- ❖ Escalopes de foie gras poêlées  
aux pommes rôties 20 €

## **Les poissons**

- ❖ Filet de poisson du marché rôti,  
sauce à l'ail 21 €
- ❖ Assortiment de poissons grillés selon arrivage,  
espuma d'aneth 25 €

*Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés  
de féculents ainsi que de légumes du jour.*

## **Les viandes**

- ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur,  
œufs durs, oignons et câpres 17 €
- ❖ Suprême de volaille grillé, sauce chasseur  
(échalotte, champignon, estragon et cerfeuil) 18 €
- ❖ Pièce de bœuf grillée selon le marché  
(Au choix : beurre maître d'hôtel  
ou sauce bleu ou sauce poivre vert) 19 €
- ❖ Souris d'agneau braisé,  
jus corsé au romarin 20 €
- ❖ Paleron de veau mariné et confit en basse température,  
snacké, sauce barbecue 23 €
- ❖ Filet de bœuf façon « Wellington » déstructuré,  
beurre maître d'hôtel ou poivre vert ou bleu d'Auvergne 25 €

*Toutes nos viandes sont garnies de féculents  
et de légumes du jour.*

## **Les fromages**

- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 8 €

## **Les desserts « traditionnels »**

- ❖ Mousse au chocolat noir 6 €
- ❖ Ile flottante maison,  
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel 6 €
- ❖ Tarte aux fruits du moment,  
accompagné de sa boule de glace 7 €
- ❖ Salade de fruits frais 7 €
- ❖ Crème brûlée à la pistache 8 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 9 €
- ❖ Moelleux au chocolat noir et son cœur fondant,  
accompagné de sa boule de glace au choix  
(15 Minutes d'attente) 10 €
- ❖ Irish coffee 8 €

*Tous ces desserts sont faits « maison »*

## **Les plaisirs glacés**

- ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly 6 €
- ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly 8 €
- ❖ Coupe de glace deux boules arrosées 8 €
- ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison  
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Café liégeois, glace café, espresso et chantilly 8 €
- ❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir,  
chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Poire Belle-Hélène, glace vanille, poire pochée,  
chocolat chaud et chantilly 8 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,  
chocolat chaud et chantilly 9 €

**Les Glaces** : vanille, café, chocolat, pistache,  
caramel beurre salé, rhum-raisin et noisette

**Les Sorbets** : citron, fraise, framboise, fruit de la passion,  
mirabelle et melon