

Formules du jour

(Du mercredi au vendredi, le midi uniquement)

Hors jours fériés

❖ Plat unique	11.00 €
❖ Entrée et plat ou plat et dessert	13.00 €
❖ Entrée, plat et dessert	15.00 €

Menu enfant 10.00 €

P'tit burger maison

Ou

Pâtes à la carbonara

Ou

Filet de poisson grillé selon le marché

Garniture au choix : frites, pâtes ou légumes du marché

P'tite dame blanche

Ou

Mousse au chocolat

Menu Végétarien 20.00 €

Assortiment de crudités et œufs durs

Assortiment de légumes et de féculents selon le marché,
sauce à l'ail ou espuma d'aneth

Coupe de glaces deux boules avec ou sans chantilly

Ou

Mousse au chocolat noir maison

Menu du Marché

29.00 €

Terrine de campagne, de notre Boucher Nicolas BIER,
accompagné de crudités

Ou

Traditionnelle salade vosgienne,
lardons grillés, crème fraîche,
œufs durs et croûtons dorés

Pièce de bœuf grillée selon le marché

(Au choix : beurre maître d'hôtel ou sauce bleu ou sauce poivre vert)

Ou

Suprême de volaille grillé, sauce chasseur
(échalotte, champignon, estragon et cerfeuil)

Ou

Filet de poisson du marché rôti,
sauce à l'ail

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte
(Supplément 5 €)

Ile flottante maison,
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel

Ou

Tarte maison du moment,
accompagné de sa boule de glace

Ou

Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly

Menu Gourmand

45.00 €

Foie gras de canard maison mi-cuit,
gelée au kirsch et chutney d'oignons rouges

Ou

Duo de saumon bomlo de Norvège maison :
saumon gravlax et saumon fumé,
crème de raifort, câpres et oignons rouges

Assortiment de poissons grillés selon arrivage,
espuma d'aneth

Ou

Paleron de veau mariné et confit en basse température,
snacké, sauce barbecue

Ou

Filet de bœuf façon « Wellington » déstructuré,
beurre maître d'hôtel ou poivre vert ou bleu d'Auvergne

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte
(Supplément 5 €)

Dessert au choix à la carte