

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 à l'huile de noisette :
feuilleté de rocamadour au miel, Entrée : 14 €
lardons grillés 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

- ❖ Velouté de légumes du moment,
basilic frit et croûtons dorés 10 €
- ❖ 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,
sauce bleu, sauce poivre vert ou béarnaise) 19 €
- ❖ Magret de canard rôti au miel,
sauce à l'orange 23 €
- ❖ Paleron de veau mariné et confit en basse température,
snacké, sauce au vin rouge 23 €
- ❖ Filet de bœuf façon « Wellington » déstructuré,
beurre maître d'hôtel ou poivre vert ou bleu d'Auvergne
ou béarnaise 25 €

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

Plat d'hiver

- ❖ Mont d'or gratiné,
assortiment de charcuteries,
pomme de terre en robe des champs 21 €

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 maison du moment,
accompagnée de sa boule de glace ou de son coulis 7 €
- ❖ Salade de fruits frais 7 €
- ❖ Crème brûlée à l'amande 8 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 9 €
- ❖ Moelleux au chocolat noir
et son cœur fondant chocolat blanc,
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*