

Les planchettes « apéro » à partager

(Pour 2 personnes)

- ❖ La Planchette de cochonnaille 6 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuteries et de fromages 8 €

Les entrées froides

- ❖ Foie gras de canard maison, confit d'oignons rouges, et gelée de Gewurztraminer 19 €
- ❖ Salade de chèvre servie en duo, crottin de chavignol sur toast et aumônière de chèvre frais au miel, lardons grillés et noisettes caramélisées 16 €
- ❖ Traditionnelle salade vosgienne, lardons grillés, crème fraîche, œufs durs et croûtons dorés 13 €
- ❖ Terrine maison du moment, panaché de crudités 13 €
- ❖ Assortiment de charcuteries et de crudités 10 €

Les entrées chaudes

- ❖ Crème de butternut, crème fraîche épaisse et croûtons dorés 12 €
- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
 - La demi-douzaine 8 €
 - La douzaine 14 €
- ❖ Os à moelle, fleur de sel, 1 pièce : 8 €
pain à l'ail toasté (20min d'attente) 2 pièces : 12 €
- ❖ Œuf cocotte au jambon cru, copeaux de parmesan et fondue de champignons à l'échalote 14 €
- ❖ Escalopes de foie gras poêlées aux pommes rôties 20 €

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

Les poissons

- ❖ Dos de cabillaud rôti,
crumble d'ail noir, noisettes et parmesan 24 €
- ❖ Filet d'omble chevalier grillé,
sauce vierge aux tomates confites 22 €
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé
en entrée 14 €
en plat 18 €

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

Les viandes

- ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur,
œufs durs, oignons et câpres 17 €
- ❖ Râble de lapin mijoté en cocotte,
au Cidre Brut, pâtes fraîches de la Ferme de Gélu-court 18 €
- ❖ Entrecôte de bœuf grillée,
beurre persillé 20 €
- ❖ Magret de canard,
caramélisé au vinaigre de framboise 23 €
- ❖ Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,
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 Vergaville, salade verte 6 €
- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 9 €

Les desserts « traditionnels »

- ❖ Mousse au chocolat noir 6 €
- ❖ Ile flottante maison aux pralines roses,
crème anglaise aux gousses de vanille 6 €
- ❖ Crème brûlée aux gousses de vanille 7 €
- ❖ Crumble aux pommes et poires,
accompagné de sa boule de glace caramel 7 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 8 €
- ❖ 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 €
- ❖ Coupe « Ardéchoise », glace vanille, crème de marron,
meringue maison et chantilly 8 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,
chocolat chaud et chantilly 9 €

Les Glaces : vanille, café, chocolat, pistache,
caramel beurre salé

Les Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion