



*L'été est là, nous vous proposons une cuisine réalisée à base de produits issus de notre région, une cuisine de saison un peu plus roborative mais toujours aussi instinctive, quelquefois déroutante, ainsi que la possibilité d'apprécier notre table autrement... *végan/ végétarien...*

***Merci pour votre confiance...
Olivier Lapôte - Maître Cuisinier de France***

Julien Claude chef de cuisine...

**Menu carte : Mise en bouche - Entrée - Plat - Fromage ou Dessert = 48 euros
Entrée 16 euros - Plat 26 euros - Fromage 10 euros - Dessert 10 euros**

Menu enfant 12€ : Plat du moment & dessert gourmand du jour ou une coupe une boule
Merci de bien vouloir vous rapprocher de notre équipe pour connaître le menu

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°, émulsion panais & popcorn aux bourgeons de sapin
ou
- Poireau en vinaigrette passion, andouille fumée au sapin & crumble Bargkass
ou
- Pavé de merlu, coulis d'épinards, gel yuzu & radis glacés
ou

**Fenouil rôti au curcuma, vierge nectarine et fenouil alpin, noisettes torréfiées et fruit du dragon*

- Mousseline de truite du Heimbach, écrasé de Vitelotte & crème à l'ail des ours
ou
- Faux filet Lorrain (servi rosé), sauce poivre, velouté de petits pois, caviar d'aubergine
ou
- Filet de Canette grillé, sauce à l'orange, mousseline de patate douce
ou

**Carpaccio de betteraves cuites, vinaigrette tiède à l'huile de noix, glace à la betterave*

**Nos desserts nécessitant un temps de préparation,
nous vous remercions de les commander en début de repas.**

- Poire pochée au vin rouge & épices, glace vanille
ou
- Crumble de lemon curd, sorbet citron-gingembre
ou
- Délice tout chocolat
ou

**Soupe de fraises, compote de rhubarbe, sorbet fraise*
Ou

Coupe 3 boules – Glaces artisanales
- Nos crèmes glacées : vanille, chocolat, café
Nos sorbets : fraise d'Alsace, mirabelle, myrtilles, citron

Carte des allergènes sur demande ; Viande : origine France

