



*Le printemps 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 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 : 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**  
*Merci de bien vouloir vous rapprocher de notre équipe pour connaître le menu*

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°, Emulsion panais & popcorn aux bourgeons de sapin

**ou**

- Poireau en vinaigrette passion, andouille de Val d'Ajol & crumble Barkass

**ou**

- Pavé de Merlu, coulis d'épinards, gel Yuzu & Radis glacés

**ou**

*\*Asperges du moment, pesto à l'ail des ours, poudre à l'olive noir*

\*\*\*\*\*

- Mousseline de truite du Heimbach, écrasé de vitelotte & crème à l'ail des ours

**ou**

- Travers de porc caramélisé au miel, endives braisées, sauce soja & orange

**ou**

- Foie de lapin poêlé, carottes en textures & pesto de fanes & pignons de pin

**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.**

- Sablé fraises & tagète

**ou**

- Orge façon riz au lait chocolaté, croustillant grué de cacao

**ou**

- Délices vanille, émoussillé au sarrasin

**ou**

*\*Esprit d'une tartelette, rubarbes & thé blanc*

**ou**

- Nos glaces : vanille, chocolat, grué de cacao

Nos sorbets : fraise, rhubarbe

« turbinés minute »

Carte des allergènes sur demande ; Viande : origine France

