

Enfin l'automne, 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 = 46 euros
Entrée 15 euros / Plat 25 euros / Fromage 8 euros / Dessert 10 euros
Menu enfant 12€

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ lentilles en ravigote/ émulsion aux herbes
ou
- Pâté en croute de chevreuil d'été « maison » aux pistaches/ vinaigrette myrtilles
ou
- Gravlax de truite du Heimbach « esprit d'une pissaladière » et ses atours
ou
- *Butternut rôtie/ pois chiches bio en texture/ vinaigrette passion/ crumble vegan*

- Pavé de truite du Heimbach en croûte de noix/ coings confits/ jus corsé
ou
- Chevreuil d'été/ gaufre de maïs/ gelée de coing/ sauce fruits rouges
ou
- Cordon bleu vosgien de pintade/ écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive/
sauce lard/ pesto de persil
ou
- *Champignons de Paris farcis aux châtaignes/ velouté de potimarron/ glace châtaigne*

- Sablé noisette/ crémeux lacté caramel / poires en texture
ou
- Profiterole chocolat noix de pécan
ou
- Parfait glacé vanille/ spéculoos/ noix de macadamia
(à commander en début de repas)
ou
- *Trio gourmand : coco-pamplemousse-gingembre*
ou
- Nos glaces : vanille/ chocolat/ pécan & Nos sorbets : poire/ pamplemousse
« turbinés minute »

*carte des allergènes sur demande ; **Viande : origine France