

*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, qui oppose parfois le salé et le sucré, 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 = 42 euros
Entrée 14 euros / Plat 23 euros / Fromage 7 euros / Dessert 9 euros
Menu enfant 12€

*

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ tomme des Vosges au siphon / miettes de pain
ou
- Petit salé aux lentilles du gaec des grands prés en terrine/ mousse raifort
confiture oignons & myrtilles (création OL 1987)
ou
- Persillade de lapin dans une carotte/ gel citron
ou
- **Aubergines tièdes/ son caviar/ chutney quetsches**

**

- Emincé de filet de bœuf/ gratin de pomme de terre/ jus réduit
ou
- Pavé d'omble du Heimbach/ risotto de céleri/ ravigote de champignons crus et agrumes
ou
- Caille des Vosges en deux cuissons/ textures de butternut/ condiment mirabelles
ou
- **Risotto de cèpes/ noisettes torrifiées**

- Tatin version 2022
ou
- Délice choco-caramel/ glace au yaourt
ou
- Café liégeois relooké émoussillé au Baileys
ou
- **Comme un « Snickers » / glace au beurre de cacahuète**
ou
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ yaourt/ café/ beurre de cacahuètes
& sorbet... citron
« turbinés minute »

CHOISIR C'EST SE PRIVER DU RESTE ... André Gide