

*Enfin les beaux jours..., cet été je vous propose une cuisine aux saveurs marquantes, colorée, fraîche et légère, une cuisine instinctive, quelquefois déroutante, qui oppose le chaud et le froid, le salé et le sucré, ainsi que la possibilité d'apprécier ma table autrement *végétarien/ végétalien dit végan...**

***Merci pour votre confiance...***

*Olivier Lapotre 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°/ crème de choux-fleurs/ neige de Tomme des Vosges  
ou
- Tartare de tomates multiples/ munster blanc au siphon/ fenouil alpin  
Ou
- Andouille du Val d'Ajol esprit d'un carpaccio/ gribiche allégée/ rocher à l'encre de seiche  
ou
- *Micmac de légumes « cuits-crus » en ravigote*

\*\*

- Chevreuil d'été/ frites de panisses « chique » aux épices/ émulsion bourgeon de sapin  
ou
- Truite du Heimbach vapeur/ écrasé de charlottes/ émulsion fumée  
ou
- Notre version montagnarde du cordon bleu/ légumes printaniers glacés/ jus réduit au Timut  
ou
- *Risotto au lait de coco/ asperges*

\*\*\*

- Comme un makî / fraise/ nougatine/ coco/ sorbet fraise  
ou
- Praliné noix de pécan et chocolat/ coque cubique en pâte à choux  
ou
- Café liégeois relooké émoustillé au Baileys  
ou
- *Duo fraises – ananas*  
ou
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ noix de pécan/ café  
& sorbets... citron/fraise  
turbinés minute

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