

Pour cette fin d'été je vous propose une cuisine faite de produits issus de notre région, 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 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 cuit à 64° et rafraîchi/ lait de concombre/ poivron fumé/ crumble Bargkass
ou
- Assiette de melon et truite rose marinée/ cardamome
ou
- Persillade de lapin dans une carotte/ gel citron
ou
- Aubergines tièdes/ son caviar/ chutney quetsches

**

- Pièce de bœuf « origine Vosges » uniquement rosé/ cèpes de nos montagnes/ rattes en robes
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
- Pressé de légumes provençaux/ compotée de fenouil/ framboise harissa

- Financier pistache/ crème d'estragon/ framboises
ou
- Délice choco-caramel/ glace au yaourt
ou
- Café liégeois relooké émoussillé au Baileys
ou
- Esprit d'une pavlova/ montée au jus de pois chiches/ crème de coco/ fruits de saison
ou
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ yaourt/ café
& sorbets... coco/ framboises
« turbinés minute »

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