

*Enfin l'hiver, 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... végétarien/ végan...*

***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°/ crème de potimarron/ croûtons à l'huile de noix  
**ou**
- Poitrine de cochon confite aux herbes de montagne/ mousseline de patates douces/  
émulsion maïs  
**ou**
- Parfait moelleux de truite et champignons/ crème de brocolis/ crumble Bargkass  
**ou**  
*- Betterave dans tous ses états/ sésame bicolore*

\*\*\*\*\*

- Pavé de truite du Heimbach fumé maison/ chou de choucroute/ émulsion lard  
**ou**  
- Souriveau confit à la bière brune/ écrasé de rattes  
**ou**
- Caille des Vosges en 2 cuissons/ textures de topinambour/ jus court  
**ou**  
*- Butternut en déclinaison/ glace châtaigne/ vinaigrette passion*

\*\*\*\*\*

- Délice coing & noix/ meringue vaporeuse  
**ou**
- Marbré vanille chocolat dans l'esprit d'un entremet/ croustillant praliné/ glace stracciatella  
**ou**  
- Comme une madeleine, émoussillée au citron  
**ou**
- *Duo de kiwis colorés sur une panna cotta de lait d'amande/ pesto d'aneth/ coiffée d'une meringue*  
**ou**
- Nos glaces : vanille/ chocolat/ madeleine/ stracciatella & Nos sorbets : coing/ kiwi  
« turbinés minute »

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