

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
- Parfait glacé vanille/ spéculos/ noix de macadamia
(à commander en début de repas)
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/ stracciatella & Nos sorbets : coing/ kiwi
« turbinés minute »

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