



*Le printemps est là, nous vous proposons une cuisine réalisée à base de produits issus de notre région, une cuisine de saison un peu plus roborative mais toujours aussi instinctive, quelquefois déroutante, 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 = 48 euros
Entrée 16 euros - Plat 26 euros - Fromage 10 euros - Dessert 10 euros

Menu enfant 12€ : Plat du moment & dessert gourmand du jour
Merci de bien vouloir vous rapprocher de notre équipe pour connaître le menu

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°, émulsion panais & popcorn aux bourgeons de sapin

ou

- Poireau en vinaigrette passion, andouille fumée au sapin & crumble Bargkass

ou

- Pavé de merlu, coulis d'épinards, gel yuzu & radis glacés

ou

**Asperges du moment, pesto à l'ail des ours, poudre à l'olive noire*

- Mousseline de truite du Heimbach, écrasé de Vitelotte & crème à l'ail des ours

ou

- Faux filet Lorrain (servi rosé), sauce poivre, velouté de petits pois, caviar d'aubergine

ou

- Filet de Canette grillé, sauce à l'orange, mousseline de patate douce

ou

**Carpaccio de betteraves cuites, vinaigrette tiède à l'huile de noix, glace à la betterave*

Nos desserts nécessitant un temps de préparation,
nous vous remercions de les commander en début de repas.

- Sablé fraises & tagètes

ou

- Orge façon riz au lait chocolaté, croustillant grué de cacao

ou

- Délice vanille, émoussillé au sarrasin

ou

**Esprit d'une tartelette, rhubarbe & thé blanc*

ou

- Nos glaces : vanille, chocolat, grué de cacao

Nos sorbets : fraise, rhubarbe

« turbinés minute »

Carte des allergènes sur demande ; Viande : origine France

