

-La Carte -

Carte disponible du lundi au samedi
De 12h00 à 13h30 & de 19h00 à 21h15



- Les Entrées -

Le Foie Gras 19,90€

Foie gras de Canard IGP Sud-Ouest mi cuit & chutney de poire & Vanille de Madagascar, brioche dorée

L'œuf Parfait 16,90€

Œuf « parfait » & copeaux de Truffe d'été, risotto aux pointes d'asperges vertes

St Jacques & Homard 17,50€

Tartare de St Jacques & Homard à la Vanille Madagascar & pomme Granny Smith

La Salade Vosgienne 14,50€

Mesclun de salade, tomates, pommes de terre & lardons rôtis, œuf poché, croûtons & crème fraîche

- Les Plats -

La Lotte 23,50€

Brochette de Lotte piquée à la citronnelle & Spätzle à l'huile d'olive Citron

L'Agneau 21,90€

Carré d'agneau en croûte d'herbes & pommes de terre « Sarladaises »

Le Canard 19,90€

Magret de Canard IGP Sud-Ouest laqué à l'orange & risotto aux pointes d'asperges vertes

La St Jacques 23,50€

Noix de st Jacques snackées & espuma cacao
Bé fumé & figues rôties

Le Boeuf 19,90€

Entrecôte de boeuf Lorraine
& frites fraîches

Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce Poivre

La Suggestion Végétarienne 16,90€



Rösti de pommes de terre Carotte & curry

- Les Desserts -

La Pêche Melba revisitée 9,90€

Dacquoise aux amandes, parfait glacé Vanille, pêche pochée, chantilly & coulis framboise

La Tarte Chocolat Valrhona & gingembre 9,00€

Ganache au chocolat noir 72 % Valrhona & crémeux gingembre

Le Café Gourmand « Chocolat Vanille » 10,90€

Macaron ganache Framboise, biscuit cacao ganache vanille, crème brûlée chocolat Dulcey, glace vanille & truffe en chocolat