

## ENTRÉES

***Escalope de foie gras poêlé,***  
raisins et toast maison — 19€

***Saint Jacques à la plancha,***  
topinambour, noisettes, émulsion de corail  
et girolles en pickles — 18€

***Pâté croûte***  
aux viandes de nos montagnes, chutney  
aux griottes de Fougerolles — 13€

## PLATS

***Pavé de saumon à la plancha,***  
betterave rôtie, Granny Smith, crémeux  
de carottes, émulsion végétale — 29€

***Poulet de la Ferme du Lejol en deux façons,***  
suprême rôtie, cuisse brassée, courge et  
morilles — 29€

***Filet de sandre à la plancha,***  
choucroute croustillante, lard de la Ferme  
du Lejol, châtaignes, navet et jus réduit  
de veau — 23€

## PLATS DE MONTAGNE

***Soufflé au munster de la Ferme du Lejol,***  
bouillon et pain au lard — 22€

***Ravioles de pommes de terre***  
et saucisse fumée, morilles — 22€

***Coquelet en deux façons fumé au foin,***  
purée bien beurrée, jus brun — 28€

***Filet de truite des Vosges,***  
bouillon au sapin, légumes vapeur — 25€

## DESSERTS

### **Atacama**

Crèmeux au chocolat Valrhona Guanaja,  
poire confite, coulis de poire et sorbet,  
notes de caramel — 11€

### **Valparaiso**

Figues, biscuit moelleux aux épices  
d'automne, gelée au Gewurtztraminer,  
compote au vin chaud, crème glacée  
aux noix — 11€

### **Lima**

Biscuit noisettes et crèmeux chocolat au  
lait Valrhona, praliné, gianduja et  
chouchous — 11€

### **Andes**

Marrons confits et crème chantilly-vanille  
comme un Mont Blanc — 11€

## FROMAGES

Chariot de fromages affinés 5 morceaux  
— 11€

Chariot de fromages affinés 7 morceaux  
— 16€

## GLACES & SORBETS

Glaces et sorbets artisanaux maison Alba  
— 3€/boule  
(vanille, framboise, chocolat, pistache, café,  
pomme)

*Les menus (hors Menu Lama) comprennent un  
dessert à choisir parmi notre sélection.  
Nos desserts sont préparés à la commande et  
nécessitent d'être choisis en début de repas.*