Entrées

Les asperges

Bavaroise d'asperges et son émulsion comme une bernaïse, jaune d'oeuf confit, croustillant à la Tomme des Vosges, poudre de jambon de viande de boeuf séchée.

• 13€ •

Le foie gras

Terrine de foie-gras et artichauts, gelée au cynar et toast maison.

• 18€ •

Le poulpe

Fricassée de poulpe et fenouil, olives et câpres croustillantes, réduction balsamique.

• 18€ •

Plats

Le porcelet

Porcelet cuisson 48 heures de la Ferme du Lejol, tartelette pommes-beterraves, purée de pommes de terre bien beurrée, jus au foin.

• 22€ •

La lotte rôtie

Filet de lotte rôtie bardée au lard de la Ferme du Lejol, asperges d'Alsace, crémeux de petits pois.

• 29€ •

L'agneau

Selle d'agneau rôtie, panoufle confite en feuille de blettes, panisse, mitonnée de fèves et tomates confites, jus au romarin.

• 29€ •

Nos plats de montagne

Le soufflé au Munster

*Soufflé au Munster de la Ferme du Lejol, bouillon des Vosges
et son pain au lard.*

(25 minutes de cuisson)

• 22€ •

La raviole

*Raviole de pommes de terre et saucisse au couteau de la Ferme du Lejol,
émulsion pommes de terre à l'huile truffé et noisettes torréfiées.*

• 22€ •

La truite Bressaude

*Ballottine de truite de l'Eau Vive farcie au duxelle de champignons,
choucroute d'Alsace et pickles de navets.*

• 25€ •

Le coquelet

*Coquelet en deux façons fumé au foin des Vosges, purée de pommes de
terre bien beurrée et son jus.*

• 28€ •

Desserts

Le chocolat - griottes

*Tablettes chocolat et griottes, biscuit pistache,
glace pistache de Sicile*

• 10€ •

La mangue

*Arlette caramélisée, crème légère à l'estragon, mangue en
brunoise et son sorbet mangue-piment d'espelette.*

• 10€ •

Le kiwi

*Crèmeux de kiwi, émulsion fromage blanc,
gavotte au miel, glace kiwi*

• 10€ •

La rhubarbe

Tartelette rhubarbe-vanille, glace vanille

• 10€ •

Chariot de fromages affinés

4 morceaux • 10€ •

7 morceaux • 15€ •

*Assortiment de glaces et sorbets Glaceries artisanale Alba
(3 parfums au choix)*

• 10€ •