



ENTRÉES

Tartare de tomates anciennes et dorade, gaspacho et Munster blanc	13€
Le Vitello Tonnato du Couchetat	18€
Carpaccio de sériole, gelée de fenouil, notes acidulées	18€

PLATS

Déclinaison de porc fermier, râpé de pommes de terre, légumes	22€
Filet de rouget à la plancha, ratatouille en textures	29€
Filet de bœuf Simmental, risotto aux champignons, poivre voatsiperifery	29€

MONTAGNE

Soufflé au munster, bouillon et pain au lard	22€
Ravioles de pommes de terre, saucisse fumée, notes truffées	22€
Coquelet fumé au foin, purée maison	28€
Truite des Vosges, bouillon au sapin	25€





DESSERTS

Pêche pochée à la verveine, glace pêche de vigne, émulsion de yaourt grec	11€
Chocolat Valrhona, framboise, citronnelle	11€
Nougat glacé aux abricots, romarin	11€
Tartelette inversée, myrtille, mascarpone	11€

FROMAGES

Chariot de fromages affinés 5 morceaux	11€
Chariot de fromages affinés 7 morceaux	16€

GLACES & SORBETS

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

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.

