

LA CARTE

ELABOREE ET REALISEE SUR PLACE PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE



LA PREMIERE ASSIETTE

L'œuf parfait , tartelette aux légumes croquants, écume d'herbes, pickles de champignons	12,50
La rilette d'omble chevalier , tuile tome des Vosges et parmesan	13,50
Le foie gras de canard , mi-cuit au poivre de Sichuan, chutney de pêche, gel de Gewurztraminer	17,50
La gambas , gaspacho de tomates, mousse au mascarpone, salade d'herbes	16,50

LE PLAT

Le risotto d'épeautre , œuf parfait, légumes croquants	18,50
Le filet de canette , doré au beurre salé, épinards en texture, pancake, sauce à la mûre	19,50
La daurade en filet , tian courgette & tomate, pommes de terre, olives taggiasche	20,50
Le tartare de bœuf lorrain , au couteau, condiment aux câpres, pommes de terre sautées	22,50
Le filet de bar snacké , risotto d'épeautre au fenouil, tapenade de poivron, réduction crémée au pastis	22,50

LA GOURMANDISE

Le tout choc' , mousse, ganache, glace, sirop, croustillant, crumble	9,00
La nage melon agrumes , infusion au poivre de Timut, tuile langue de chat	9,00
La déclinaison autour de l'abricot , en purée, confit, croquant, coulis	9,00
L'entremets framboise & mûre	9,00
La tartelette cerises amande , caramel de griottes	9,00

TOUS NOS DESSERTS SONT ASSORTIS D'UNE BOULE DE GLACE

L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer.	8,50
---	------

LE GRAND MENU

DE LA P'TITE SOPHIE 54,50

PRISE DE COMMANDE JUSQU'A 13H30 AU DEJEUNER ET 20H30 AU DINER

Amuse-bouche

Le foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sichuan,
chutney de pêche, gel de Gewurztraminer, p'tite brioche

La gambas,
gaspacho de tomates, mousse au mascarpone, salade d'herbes

Le suprême de poulet jaune,
écrasé de pommes de terre à l'huile infusée, petits légumes au jus,

Sucrerie chocolatée

La déclinaison autour de l'abricot, en purée, confit, croquant, coulis

FORMULE DEJEUNER
« A L'ARDOISE DU MARDI AU SAMEDI »

MENU
SAVEURS ET TRADITIONS 30,50

Rillette d'omble chevalier,
tuile tome des Vosges et parmesan, roquette

La poitrine de porc basse température,
grillée et laquée, fricassée d'haricots verts à l'ail, quelques pommes de terre

La Gourmandise,
à choisir en début de repas

MENU
LA P'TITE SOPHIE 37,50

Le foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sichuan, chutney de pêche,
gel de Gewurztraminer, p'tite brioche

Ou

La gambas, gaspacho de tomates,
mousse au mascarpone, salade d'herbes

Le bar, risotto d'épeautre au fenouil,
tapenade de poivron, réduction crémée

Ou

Le suprême de poulet jaune,
Tian courgette & tomate, jus de veau

La Gourmandise,
à choisir en début de repas