



LA CARTE

PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

LA PREMIERE ASSIETTE

Le finger de chèvre frais, chips de jambon fumé, fenouil croquant, pesto poivron	13.50 €
La gambas, variation autour de l'aubergine, pickles	16.50 €
Le foie gras mi-cuit, chutney de fraises au poivre Timut, p'tite brioche	16.50 €
Les légumes en cru-cuit sur lit de crumble au parmesan, espuma roquette	12.50 €

LE PLAT

La picanha de veau grillée, tian courgette-tomate à l'ail, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive	19.50 €
Le filet de daurade, fricassée d'haricots verts aux agrumes, jus corsé au thym.	20.50 €
Le filet de bar, risotto d'épeautre, réduction d'une bouillabaisse	22.50 €
Le tartare de bœuf Charolais, pommes de terre Charlotte sautées, tomate en condiment	22.50 €
Pour nos amis végétariens : risotto d'épeautre, légumes en cru-cuit, œuf de poule fermière poché	17.50 €

LA GOURMANDISE

Le tiramisu Amaretto, tartare de pêche	8.50 €
Le crumble fraise-pomme, <u>A PRECISER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE</u>	8.50 €
Le sablé breton, crémeux cassis, framboises fraîches	8.50 €
Le gâteau moelleux au chocolat, cœur praliné, quelques fruits rouges	8.50 €
Le financier pistache, griottes en espuma	8.50 €
L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer	8.50 €

MENU

SAVEURS ET TRADITIONS 29.50 €

La « tartelette » parmesan,
légumes croquants,
fuseau lorrain

Le suprême de poulet jaune,
fricassée de haricots verts, jus au thym,
écrasée de pommes de terre

Dessert au choix

parmi les Gourmandises

A PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

FORMULE DEJEUNER

A l'ardoise du mardi au samedi

MENU

LA P'TITE SOPHIE 35.50 €

La gambas en salade de légumes,
espuma roquette, crumble parmesan

Ou

Le foie gras mi-cuit, p'tite brioche,
chutney de griottes

La picanha de veau, tian courgette-tomate,
pommes de terre au beurre noisette

Ou

Le filet de bar, carottes bâton,
mousseline de céleri rave,
réduction d'une bouillabaisse

Dessert au choix

parmi les Gourmandises

A PRÉCISER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Notre pain vous est préparé par Francis,
Artisan Boulanger au Fournil des Lys
à Le Tholy



Origines des viandes et liste des allergènes
à votre disposition sur demande