

# LA CARTE

PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

## LA PREMIERE ASSIETTE

La salade avocat et pamplemousse, gambas marinées.	15,50€
Les fines tranches de veau laquées, olives.	13,50€
Le gaspacho de concombre au fromage blanc, mousse d'ail, chips de lard.	11,50€
La rilette de daurade aux agrumes.	13,50€

## LE PLAT

Le filet de daurade Royale, écrasée de pommes de terre à l'ail, vierge de légumes.	18,50€
Le filet de bar, tian de légumes, écume d'herbes.	22,50€
La pressa de cochon grillée, fricassée de haricots verts au citron confit.	20,50€
Le tartare de bœuf Charolais au couteau, ketchup de poivrons, pommes de terre sautées.	21,50€
Pour nos amis végétariens : l'inspiration du chef	16,50€

## LA GOURMANDISE 8,50€

La soupe de fraises à la verveine, mousse pistache.  
Le crousti-choc, sablé à la fleur de sel, framboises.  
Le gâteau aux noisettes, mousse banane, sirop de chocolat.  
La tarte amandine, crémeux citron, suprêmes de pamplemousse.

*Tous nos desserts sont assortis d'une boule de glace*

L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer.

## MENU

### « SAVEURS ET TRADITIONS » 29€50

Gaspacho tomate-betterave,  
émulsion à l'ail  
\*\*\*

Ballotine de poulet label Alsace,  
tombée d'épinards, lard  
\*\*\*

La Gourmandise,  
à choisir ci-dessus en début de repas

## MENU

### « LA P'TITE SOPHIE » 35€50

Salade avocat et pamplemousse,  
gambas marinées  
Ou

Fines tranches de veau laquées, olives  
\*\*\*

Le filet de bar,  
écrasée de pommes de terre à l'ail,  
vierge de légumes  
Ou

La pressa de cochon grillée,  
fricassée de haricots verts au citron confit  
\*\*\*

La Gourmandise,  
à choisir ci-dessus en début de repas