

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