

LA CARTE



PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

LA PREMIERE ASSIETTE

L'œuf de poule fermière poché, fraîcheur à l'émietté de crabe.	13,50€
L'asperge, saumon fumé, œuf en mimosa, pickles.	14,50€
Le lait froid de petits pois, haddock, légumes croquants.	14,50€
Le foie gras poêlé, pain aux fruits, grué de cacao, quelques fraises.	16,50€

LE PLAT

La pressa de cochon, carottes rôties, noisettes torrifiées.	20,50€
Le cabillaud, ragoût de lentilles au fuseau lorrain, jus de viande.	21,50€
La marmite du pêcheur aux légumes.	21,50€
Le magret de canard, fricassée de carottes, cacahuètes, pommes de terre parisiennes.	22,50€
Pour nos amis végétariens : l'inspiration du chef	16,50€

LA GOURMANDISE 8,50€

La tarte amandine, crémeux citron, suprêmes de pamplemousse.
La mousse fromage blanc Limoncello, financier spéculoos.
La soupe glacée de fraises à la verveine, mousse pistache.
Le chou chocolat praliné.

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

La soupe glacée carotte-moutarde,
pétales de haddock

Le suprême de pintade fermière,
fricot de légumes

La Gourmandise,
à choisir en début de repas

MENU

« LA P'TITE SOPHIE » 35€50

Le lait froid de petits pois, légumes croquants,
maquereau au sel fumé snacké

Ou

Le foie gras poêlé, pain aux fruits, grué de cacao,
quelques fraises

La pressa de cochon,
carottes rôties, noisettes torrifiées

Ou

Le cabillaud, ragoût de lentilles
au fuseau lorrain, jus de viande

La Gourmandise,
à choisir en début de repas