

LA CARTE

PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

LA PREMIERE ASSIETTE

La salade de sot-l'y-laisse de poulet aux fruits secs, huile de noisette.	13,50€
Les gambas grillées, tartare poire-avocat, bouquet de salade.	15,50€
La soupe de pois cassés, brisure de châtaigne, lard grillé.	11,50€
Le foie gras poêlé, crémeux panais, grué de cacao, pain aux fruits.	16,50€

LE PLAT

Le suprême de poulet jaune, risotto de potimarron, quelques cèpes.	20,50€
Le filet de bar, spaghetti de carotte en persillade, risotto, écume de châtaigne	22,50€
Le cochon et la butternut cuisinés en Parmentier, jus corsé.	18,50€
Le tartare de bœuf, pommes de terres sautées, champignons en condiment.	21,50€
Pour nos amis végétariens : risotto Carnarolli aux cèpes, écume de châtaigne.	16,50€

LA GOURMANDISE 8,50€

- L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer.
Le moelleux amande, suprêmes d'agrumes, espuma passion.
Le crumble aux pommes, crème fouettée à la cannelle. (A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)
Le crousti-chocolat, compotée de griottes, sablé à la fleur de sel.
La torche au marron.

Tous nos desserts sont assortis d'une boule de glace PEDONE, MAITRE GLACIER

MENU

« SAVEURS ET TRADITIONS » 29€50

Velouté de panais, œuf fermier poché,
lard grillé

Le cochon et la butternut
cuisinés en parmentier, jus corsé

Dessert au choix parmi les Gourmandises,
(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)



MENU

« LA P'TITE SOPHIE » 35€50

La salade de gambas, poire et noix,
vinaigre de Calamansi

Ou

Le foie gras poêlé, crémeux de panais,
grué de cacao

Le filet de bar, risotto de potimarron,
écume de châtaigne

Ou

Le suprême de poulet jaune aux cèpes,
spaghetti de carotte en persillade

Dessert au choix parmi les Gourmandises,
(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)