

Les Planches « Apéro » à partager **(Pour 2 personnes)**

- ❖ La Planquette de cochonnailles 9 €
- ❖ La Planquette mixte de charcuteries et de fromages 12 €

Les Entrées Froides

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit Maison,
chutney d'oignons rouges et gelée au porto 20 €
- ❖ Saumon fumé maison, câpres et oignons rouges,
avocat, cocktail de crevettes
et suprême de pamplemousse Entrée : 20 €
Plat : 25 €
- ❖ Salade de chèvre :
feuilleté de rocamadour au miel, lardons grillés
et pommes Granny Smith sautées au vinaigre de cidre Entrée : 16 €
Plat : 21 €
- ❖ Traditionnelle salade vosgienne :
lardons grillés, crème fraîche,
œufs durs et croûtons dorés Entrée : 14 €
Plat : 19 €
- ❖ Terrine de campagne, de notre Boucher Nicolas BIER,
accompagnée de crudités 14 €
- ❖ Mille-feuille de betteraves rouges
et fromage frais aux herbes, crudités 14 €
- ❖ Assortiment de crudités et œufs durs 12 €

Les Entrées Chaudes

- ❖ Escalopes de foie gras poêlées,
pommes caramélisées et flambées au Calvados 20 €
- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
La demi-douzaine 12 €
La douzaine 17 €
- ❖ Velouté de légumes du moment,
crème fraîche et croûtons dorés 12 €

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

Les Poissons

- ❖ Filet de truite aux amandes sauce à l'aneth 21 €
- ❖ Filet de sandre rôti sur lit d'épinards, sauce aux écrevisses 27 €

Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés de féculents ainsi que de légumes du jour.

Les Viandes

- ❖ Tête de veau au deux sauces, pommes de terre vapeur, œufs durs, oignons et câpres 18 €
- ❖ Suprême de volaille grillé et rôti, sauce à la crème et champignons 21 €
- ❖ Bavette grillée à l'échalote 21 €
- ❖ Osso bucco de veau mijoté à la milanaise 24 €
- ❖ Entrecôte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel 25 €
- ❖ Filet de canette grillé, sauce à l'orange ou sauce au poivre 25 €
- ❖ Ris de veau poêlés, mijotés sauce forestière à la crème 30 €

Toutes nos viandes sont garnies de féculents et de légumes du jour.

Plat de Saison

- ❖ Mont d'or gratiné, assortiment de charcuteries, pomme de terre et salade verte 26 €

Les Fromages

- ❖ Assortiment de fromages affiné, salade verte 10 €

Les Desserts « Traditionnels »

- ❖ Mousse au chocolat noir 7 €
- ❖ Ile flottante maison,
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel 7 €
- ❖ Tarte du moment,
accompagnée de sa boule de glace 7 €
- ❖ Carpaccio d'ananas, sorbet noix de coco,
sirop au rhum et zestes de citron vert 8 €
- ❖ Trilogie de crème brûlée :
vanille, orange et chocolat 9 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 10 €
- ❖ Moelleux au chocolat noir,
cœur coulant au chocolat blanc
(10 minutes d'attente) 10 €
- ❖ Irish coffee 10 €
- ❖ Soufflé glacé maison au Grand Marnier,
accompagné de son shooter de Grand Marnier 12 €

Tous ces desserts sont faits « maison »

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

Les Plaisirs Glacés

- ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly 6 €
- ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly 9 €
- ❖ Coupe de glace deux boules arrosées 9 €
- ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly 9 €
- ❖ Café Liégeois, glace café, expresso et chantilly 9 €
- ❖ Chocolat Liégeois, glace chocolat noir,
chocolat chaud maison et chantilly 9 €
- ❖ Coupe « Ardéchoise », meringue maison
glace vanille, crème de marrons et chantilly 9 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,
chocolat chaud et chantilly 10 €

Les Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, menthe-chocolat,
caramel beurre salé, rhum-raisin et noisette

Les Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion,
mirabelle, noix de coco, poire et melon