

Les Planchettes « Apéro » à partager

(Pour 2 personnes)

- ❖ La Planchette de cochonnailles 9 €
- ❖ La Planchette 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 Entrée : 20 €
et suprême de pamplemousse Plat : 25 €
- ❖ Salade de chèvre :
feuilleté de rocamadour au miel, lardons grillés Entrée : 16 €
et pommes Granny Smith sautées au vinaigre de cidre Plat : 21 €
- ❖ Traditionnelle salade vosgienne :
lardons grillés, crème fraîche, Entrée : 14 €
œufs durs et croûtons dorés 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 €

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 »

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*