

## Nos entrées

<i>Fraîcheur de noix de Saint-Jacques marinées (cruées) aux agrumes</i>	21,00€
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots au thym</i>	20,00€
<i>Oeuf fermier «parfait», girolles et petits pois en texture</i>	18,00€
<i>Le bœuf Charolais en fin carpaccio, pesto roquette et basilic</i>	17,00€

## Nos poissons

<i>Filet de bar, girolles, petits pois et petite salade d'herbes</i>	28,00€
<i>Filet de turbot rôti, bisque de homard et choux fleur en déclinaison</i>	32,00€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du Chef)</i>	24,50€

## Nos viandes

<i>Carré d'agneau rôti en croûte pistachée, croustillant d'épaule aux épices</i>	28,00€
<i>Ris de veau doré, variation autour de l'oignon</i>	28,00€
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche</i>	26,50€
<i>Fricassée de ris et rognons de veau à la crème</i>	22,50€
<i>Filet de bœuf à la plancha, lasagne de bœuf confit et cèpes des Vosges</i>	32,00€

Si vous êtes sujet aux allergies ou à un régime spécial, n'hésitez pas à nous en faire part.  
Nous adapterons votre repas en fonction.  
Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes bovines est à votre disposition.



L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous «Fait Maison»

Prix nets services et taxes compris

## Menu Gastronomique 64,00€

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots au thym*

\*\*\*\*

*Fraîcheur de Noix de Saint-Jacques marinées (cruées) aux agrumes*

\*\*\*\*

*Filet de bar, girolles, petits pois et petite salade d'herbes*

Ou

*Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche*

\*\*\*\*

*Pré-dessert*

\*\*\*\*

*Parfait glacé, pêche et verveine en déclinaison*

Ou

*Tout en fraîcheur, minestrone de fruits exotiques et chocolat Dulcey Valrhona*

## Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 84,50€

3 verres de vin (12,50 cl) compris

*En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar)* 13,50€

## Les desserts « créations » d'Aurélien

<i>Parfait glacé, pêche et verveine en déclinaison</i>	12,00€
<i>Tout en fraîcheur, minestrone de fruits exotiques et chocolat Dulcey Valrhona</i>	12,00€
<i>Moelleux au chocolat et framboise, glace au sapin des Vosges</i>	10,00€
<i>Pistache et framboise en jeu de texture</i>	10,00€

## Autour d'un « classique »

<i>Omelette Norvégienne vanille-framboise, flambée en salle</i>	9,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool</i> (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)	9,50€
<i>Minestrone de fruits de saison, sorbet pêche blanche</i>	8,00€