

## Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit et confit de coing</i>	25,50€
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme du verger, boudin et beurre blanc au cidre</i>	25,50€
<i>Fricassée d'escargots du Florival et champignons en texture</i>	21,00€
<i>Dos de saumon « Label rouge » mariné, concombre, pomme verte et raifort</i>	19,50€

## Nos poissons

<i>Filet d'omble chevalier en croûte d'agrumes, grenouilles et raviolo de légumes</i>	36,00€
<i>Bar grillé à la plancha, panais et marinière de coquillages</i>	30,00€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	29,00€

## Nos viandes

<i>Dos de biche en « croûte noire », champignons et courge butternut</i>	32,00€
<i>Ris de veau doré et topinambour en texture, jus torréfié</i>	32,00€
<i>Filet de bœuf, carottes des sables et lasagne aux cèpes des Vosges</i>	39,00€
<i>Filet mignon de veau rôti, chou farci au foie gras et pommes de terre confites</i>	34,00€

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 est à votre disposition.



L'ensemble des plats que nous vous proposons  
ainsi que nos desserts sont tous « Fait Maison » à partir de produits frais

Prix nets services et taxes compris

## Menu Plaisir 57,00€

<i>La petite attention du Chef</i>
****
<i>Foie gras de canard mi-cuit et confit de coing</i>
Ou
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme du verger, boudin et beurre blanc au cidre</i>
****
<i>Bar grillé à la plancha, panais et marinière de coquillages</i>
Ou
<i>Dos de biche « en croûte noire », champignons et courge butternut</i>
****
<i>Poire et café en jeu de texture</i>
Ou
<i>Tout en fraîcheur, minestrone et confit de fruits exotiques, sorbet kiwi</i>

## Menu Plaisir en accord « Mets et Vins »

Classique 71,50 € / Prestige 87,00 €  
2 verres de vin (12,50 cl)      2 verres de vin d'exception (10 cl)

## Menu Dégustation 80,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

<i>La petite attention du Chef</i>
****
<i>Foie gras de canard mi-cuit et confit de coing</i>
****
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme du verger, boudin et beurre blanc au cidre</i>
****
<i>Bar grillé à la plancha, panais et marinière de coquillages</i>
****
<i>Dos de biche « en croûte noire », champignons et courge butternut</i>
****
<i>Sélection de fromages d'Alsace (fromageries Saint-Nicolas et Fischer)</i>
****
<i>Carte des desserts</i>

En préambule de votre dessert, nous vous proposons  
notre sélection de fromages d'Alsace (fromageries Saint-Nicolas et Fischer) 14,50€

## Les desserts « créations » d'Aurélien et Vincent

<i>Poire et café en jeu de texture</i>	13,50€
<i>Tout en fraîcheur, minestrone et confit de fruits exotiques, sorbet kiwi</i>	13,50€
<i>Douceur automnale autour de la noix, du coing et de la courge butternut</i>	12,50€
<i>Chocolat noir et noix de coco dans l'idée d'un « Bountry »</i>	12,50€

## Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille</i>	12,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	11,00€
<i>Minestrone de fruits de saison et son sorbet</i>	8,50€