

Entrées

Pressé de foie gras et fromage de tête de cochon,
salade de bleue d'artois, chutney de brimbelle et brioche tiède au cumin
19 €

Surprise de blanc de Géromé et fromage blanc de chèvre condimenté en
tomate confite, pesto d'ail des Ours, chips de poitrine
16 €

Carpaccio de truite, vinaigrette de myrtille, salade de granny smith
et céleri branche
18 €

La tome de l'ours et l'échine de porc demi-sel, comme une terrine,
poêlée et vinaigrette à la liqueur de mirabelle, surprise glacée de la région
17 €

Poissons

Le dos de cabillaud rôti à la plancha, embeurré de chou vert au lard vosgien,
coulis de tomates fraîches bio du Clos Pré
19 €

Les gnocchis de brochet, jus d'écrevisse à l'ortie et fenouil rôti,
craquant au parmesan
21 €

Le filet de féra du léman juste meunière, pommes de terre écrasées à l'huile
d'olive et aux herbes
23 €

Viandes

Le carré d'agneau français rôti, bayaldi de légumes et son jus
24 €

Le suprême de volaille fermière au blanc des vosges, crème de géromé et
ses carottes bio
19 €

La poire de bœuf APO viande de Lorraine,
rattes bio confites à la graisse d'oie, sauce vin rouge
21 €

La fameuse andouille du Val d'Ajol façon Rossini, tagliatelles de radis noir
au vinaigre et jus de sureau
24 €

Desserts

La crème brûlée à l'essence de sapin et infusion de bourgeon
8 €

Le sablé aux fruits de saison, son coulis et son sorbet du moment
7.5 €

Le véritable moelleux au chocolat, glace vanille maison
8.5 €

Le soufflé glacé mirabelle flambé
9 €