

*Surprenante, amusante, goûteuse ... c'est la cuisine d'aujourd'hui ...
Automne 2018*



D'abord ...



- Cœur de saumon fumé/ raifort doux/ légumes pourpres/ soupe de choucroute 15€*
**Œuf cuit à 64° /crèmeux de cèpes/ Paris cru/ croûtons ail des ours séché 13€*
**Salade d'automne « Hommage à mon maître J-C Aiguier les Abbesses 1979 » 16€*
Foie gras de canard cuit au torchon/ berewecke de Mamy d'Alsace 16€
Terrine tiède de tête et langue de veau/ dans un nuage de Rattes/ oignons frits 14€
Bœuf « gros sel » (rond de gîte) esprit d'un pot eu feu tiède, mousse de raifort 14€

Ensuite ...



- Gambas dans une pomme de terre/ jus de viande vinaigré/ sucrine 20€*
**St Jacques à la plancha/ pomme de terre siphon/ cèpes bouchons/ poudre d'orties 20€*
**Foie de lapin et girolles en persillade/ raisin noir/ polenta crémeuse aux noisettes 17€*
Mignon d'agneau à la plaque/ vinaigrette de poireaux tiède/ butternut 18€
Suprême de volaille/ crème de pain/ riz vénéré/ sauce César/ Parmesan 20€
Découpe de filet de bœuf rosé/ fregola Sarda genre risotto/ trompette de la mort 24€

*Les plats précédés de * ont été élaboré à partir de produits d'épicerie fines « FORê »
goûts et saveurs créés à partir des ressources naturelles de la forêt des Vosges,
une vraie culture du goût ...*

www.for-e.fr

Menu culottes courtes...8€ selon l'humeur du chef...



***Les « extras de l'ordinaire »
Terroir relooké***

*Six plats en portions dégustation selon l'inspiration de l'équipe ...
Uniquement pour l'ensemble de la table ...*

68 €

Menu
« Quelques pas en montagne »
18€

*(le midi du lundi au vendredi
et hors jour férié)*

**Croustille de pommes de terre
tartare de saumon fumé et fromage
blanc aux herbes**

Dessert du jour

Menu
« Petite randonnée »
28€

**Bœuf « gros sel » (rond de gîte)
esprit d'un pot au feu tiède,
mousse de raifort**

**Foie de lapin et girolles en
persillade/ raisin noir
polenta crémeuse aux noisettes**

Humeur de la pâtissière

Menu
« Randonnée d'Automne »
38 €

**Salade d'automne
« Hommage à mon maître J-C
Aiguier les Abbesses 1979 »**

**Découpe de filet de bœuf rosé
Fregola Sarda genre risotto
Trompette de la mort**

Dessert du moment

« *Randonnée du sel au sucre* »

(Compte tenu de son large choix, ce menu ne supporte aucun changement)

32 €

Cœur de saumon fumé/ raifort doux
légumes pourpres/ soupe de choucroute
ou

Oeuf cuit à 64° / crémeux de cèpes
Paris cru/ croûtons ail des ours séché
Ou

Terrine tiède de tête et langue de veau
dans un nuage de Rattes/ oignons frits

St Jacques à la plancha/ pomme de terre siphon
Cèpes bouchons/ poudre d'orties
ou

Suprême de volaille/ crème de pain/ riz vénéré
Sauce césar/ Parmesan
ou

Mignon d'agneau à la plaque
vinaigrette de poireaux tièdes/ butternut

Assiette de Munster et fromage blanc fermier dit « Gérômé »
ou
Humeur du pâtissier



Choisir, c'est se priver du reste.
André Gide