

Cet Automne je vous propose une carte raccourcie garantissant la fraîcheur et la saisonnalité des produits que je sélectionne méticuleusement pour vous proposer une cuisine d'auteur et d'humeur, instinctive, parfois déconcertante mais toujours assumée...

Merci pour votre confiance...

Olivier Lapôte Chef de cuisine / Maître Cuisinier de France...



Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 38 euros
Entrée 13 euros / Plat 22 euros / Fromage 6 euros / Dessert 8 euros

Menu enfant 10€ à discrétion

*

- * Œuf de poule heureuse cuit à 64° / nuage de tomme des Vosges / pumpernickel
- * Croustille de mie de pain/ saumon fumé / crème aigrette / grecque de daïkon / ortie séchée
- Foie gras de canard pané aux 5 poivres / chutney quetsches

**

- St Jacques à la plaque / cèpes bouchon / crème de butternut / noisettes torréfiées
- * Snack de foie de lapin / pomme de terre tiède ravigotée / réduction mi-figue mi-raisin
- Médailillon de chevreuil rosé / racines pourpres / jus de betterave & coing en condiment

- Chouchou « relooké » / cacahuète / caramel / chocolat
- Champignons d'automne / glace marron
- Meringue en surprise pomme / vanille

*Nos glaces de la « maison » au choix... marron / vanille / chocolat / cacahuète
& sorbets pomme / citron*

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

**Les plats précédés d'un * ont été élaboré avec les produits « FORé »
issus des ressources naturelles de nos forêts Vosgiennes....**