

*Enfin les beaux jours... au diable pommes de terre et viandes en sauce, cet été je vous propose une cuisine, colorée, fraîche et légère, une cuisine instinctive, quelquefois déroutante, qui oppose le chaud et le froid, le salé et le sucré...  
Merci pour votre confiance...*

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



***Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 36 euros***  
*Entrée 12 euros / Plat 22 euros / Fromage 6 euros / Dessert 8 euros*

***Menu enfant 10€ à discrétion***

\*

- \*Œuf cuit à 64° puis rafraîchi / légumes d'été confits / jus de tomates / croûtons ail des ours
- Salade César relookée et à manger du bout des doigts / Tomme des Vosges / artichaut
- Persillade de lapin / carotte multiple / citron
- Tomate en pomme d'amour / émietté de crabe / glaçage myrtilles
- \*-Foie gras poché dans une infusion de sureau / gelée de fleur / pumpernickel

\*\*

- Homard cuit minute / tomate / pêche / vinaigrette noisette / crémeux à l'avocat (+10 euros)
- \*Suprême de volaille jaune / lait de pois / petits Paris / radis rémoulade/ oignons crispy
- Filet de bœuf cuit & cru en tartare / fraîcheur poireaux / raifort / cornichons
- Poitrine de canard cuite à 65° / polenta crémeuse / nectarine rôtie au miel de Charles Poirot
- \*Médaille de chevreuil d'été / käseknödel / girolles / vinaigrette de jus aux airelles

\*\*\*

- Riz au lait / caramel au beurre salé / glace au Zan
  - Tout l'esprit d'une pavlova aux myrtilles & bluets
  - Vacherin « minute » fraises / fenouil
  - Blanc manger / framboises / deux chocolats
- Nos glaces & sorbets de la « maison » vanille/chocolat/zan & fraise fenouil/myrtille/citron

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

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