

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

*la carte Zapping d'hiver
« terroir relooké »*



D'abord ...

Jambon macédoine « relooké » 14€

Foie gras de canard ivre de vin chaud/ servi comme une terrine/ kumquat confit 18€

Cubes de saumon fumé/ makis de choucroute/ lard paysan/ moutarde douce d'Alsace 15€

Hure de sanglier « chassé dans les Hautes Vosges »/ confiture d'oignons et myrtilles 14€

Œuf cuit à 64° / crème de panais/ neige de Tomme des Vosges (végétarien) 13€



Ensuite ...

St Jacques à la plaque/ cèpes bouchon/ pommes de terre siphonnées/ noisettes 22€

Râble de lapin et poulpe en duo/ ail des ours/ crémeux butternut/ oignons crispy 24€

Boudin noir « Christian Parra » pommes et purée comme Maman en pain surprise 18€

Filet de bœuf poché en soupière (uniquement rosé) quenelles de moelle/ cèpes/ grenailles 25€

Suprême de volaille « esprit d'une poule au pot »/ knepfles/ racines d'hiver 20€



***Envies « d'hiver » et variées
« autour de la pomme de terre et du fromage » ...***

Grande assiette de Bibeleskaes comme nous l'aimons 19€

(Pommes de terre sautées, fromage blanc, Munster, jambon fumé cru, herbes & condiments)

Grumbeerekiechle 19€

(Râpés de pommes de terre, Munster fondu, endives & oignons rouges)

****Boîte de Mont d'or, que nous envions à nos amis du haut Jura 19€***

(Mont d'or chaud, pommes de terre cuites en robe déshabillées, charcuteries & condiments)



***La cuisine c'est un art qui, pour ne pas s'abâtardir, a besoin de fantaisie,
d'un petit grain de folie.***

Yves Courrière « la toque dans les étoiles »

**attente 20 minutes*

Menu

« Premiers pas en montagne »

10€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Selon l'humeur du chef

Menu

« Petite randonnée »

28€

Jambon macédoine

« relooké »

Boudin noir

« Christian Parra »

pommes et purée

« comme Maman »

en pain surprise

Dessert du moment

Menu

« Grande randonnée »

38€

Foie gras de canard

lvre de vin chaud

servi comme une terrine

kumquat confit

Filet de bœuf poché en soupière

(uniquement rosé)

quenelles de moelle/ cèpes/ grenailles

Dessert à la carte

Menu
« Randonnée du sel au sucre »

32€

Œuf cuit à 64°
crème de panais/ neige de Tomme des Vosges
ou
Cubes de saumon fumé/ maki de choucroute
lard paysan/ moutarde douce d'Alsace
ou
Hure de sanglier
« chassé dans les Hautes Vosges »
confiture d'oignons et myrtilles

St Jacques à la plaque/ cèpes bouchon
pommes de terre siphonnées/ noisettes
ou
Râble de lapin et poulpe en duo
ail des ours/ crémeux butternut/ oignons crispy
ou
Suprême de volaille
« esprit d'une poule au pot »
knepfles/ racines d'hiver

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



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

« *Les nourritures terrestres* »