

L'hiver est bien la... ma cuisine s'encanaille, mute, se transforme devient plus roborative plus montagnarde. Je vous invite à découvrir quelques nouvelles créations dans mon « menu carte » ou à renouer avec la tradition des plats institutionnels à base de pommes de terre et fromages qui répondent à vos envies « d'hiver et variées »

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 (au verso)

Menu enfant 10€ à discrétion

*

- Œuf de poule heureuse cuit à 64° / sauce morilles / miettes de pain au beurre ½ sel
- Tartelette tiède de langue de bœuf / gribiche / radis blanc / ortie séchée / Savora
- Jambon macédoine « relooké »
- Ballottine de canard et foie gras / pickles de racines & champignons
- Foie gras ivre de vin chaud servi comme une terrine / fruits secs en chutney

**

- St Jacques à la plancha / pommes de terre complètement siphonnées / cèpes bouchon
- Boudin noir en pain surprise / purée tradition / compote rafraîchie de pomme & coing
- Filet de bœuf poché servi rosé / esprit d'un pot au feu / légumes cuits à l'étouffé / raifort
- Paleron de veau fondant / fleur de brocoli / son jus réduit à l'orange
- Epaule de chevreuil cuite lentement / compote de chou rouge épicé / knepfles au couteau

Envies « d'hiver » et variées ...



-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)

-Boite de Mont d'or chaude 19€ « attente 20min »
(Pommes de terre en robe déshabillées, charcuteries artisanales de montagne & condiments)

*-Champignons d'automne aux marrons
-Riz au lait tiède / mangue & gingembre
-Cocotte de pin / noisette, chocolat & caramel
-Tout citron / crème, sorbet, miel & zestes
*Nos glaces ...vanille / chocolat / noisette / marron
& sorbets mangue / gingembre / citron
turbinés minute

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