

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

*La carte Zapping de Printemps 2017 ...  
Terroir « relooké »*



***D'abord ...***



- \*Grenouilles écrevisses/ carottes multiples/crème de roquette/ céréales 14€
- \*Cœur de saumon fumé/ confit de sapin/ asperges glacées d'une mayonnaise légère 14€  
Petites knepfles liées à la Cancoillotte/ copeaux de jambon cru 14€  
Foie gras de canard/ pâte à tartiner et vieux balsamique 16€
- \*Œuf cuit à 64° / crème de chou-fleur/ neige de tomme des Vosges/ mouillettes 15€  
Rollmops/ fondue de cresson/ courgette/ crème double/ pumpernickel 14€

***Ensuite ...***



- Homard cuit « minute »/ perles de Jade et citron/ sa bisque lattée 28€
- \*Grenouilles et lapin sautés minute/ pommes grenailles/ mousseux à l'ail des ours 23€  
St Jacques plancha/ pickles champignons/ asperges/ brocolis émoussillés au citron 20€  
Mignon d'agneau poché/ légumes printaniers/ bouillon émulsionné au jaune d'œuf 20€  
Tartare de bœuf à ma façon/ micmac d'artichaut/ poivre de Madagascar 18€
- \*Carré de veau cuit à 60° / radis blancs/ betteraves rouges/ raifort/ poudre d'orties 22€

*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](http://www.for-e.fr)

***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**  
**« Mini rando »**  
8 €  
(servi jusqu'à 12 ans)

selon l'humeur du chef ...

\*\*\*\*\*

une p'tite glace

**Menu**  
**« Petite randonnée »**  
18 €  
(le midi du lundi au vendredi)

Croustille de pommes de terre  
*saumon fumé/ bibelaeskaes*

\*\*\*\*\*

Dessert du jour

**Menu**  
**« Randonnée de Printemps »**  
38 €

Cœur de saumon fumé  
*confis de sapin/ asperges glacées*  
*d'une mayonnaise légère*

\*\*\*\*\*

Grenouilles et lapin sauté minute  
*pommes grenailles*  
*mousseux à l'ail des ours*

\*\*\*\*\*

Dessert du jour

## Menu

### « Randonnée du sel au sucre »

(Ce menu à trois choix ne supporte aucun changement)

32 €

Persillade de grenouilles et écrevisses  
*carottes multiples/ crème de roquette/ céréales*

ou

Œuf cuit à 64°

*crème de chou-fleur/ neige de tomme des Vosges/ mouillettes*

ou

Rollmops/ courgettes

*fondue de cresson/ crème double/ pumpernickel*

\*\*\*\*\*

Mignon d'agneau poché

*légumes printaniers/ bouillon émulsionné au jaune d'œuf et crème*

ou

Tartare de bœuf à ma façon

*micmac d'artichaut/ poivre de Madagascar*

ou

Carré de veau cuit à 60°

*radis blanc/ betteraves rouges/ raifort/ poudre d'ortie*

\*\*\*\*\*

Assiette de Munster et fromage blanc fermier dit « Gérômé »

ou

Proposition du pâtissier

Notre choix de pâtisseries uniquement le dimanche ...



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