

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

La carte Zapping de Printemps 2019...

Terroir « relooké »



D'abord ...



Salade de grenouilles/ écrevisses/ haricots croquants/ graine de moutarde 15€

*Saumon fumé/ asperges vertes/ mimosa/ ail des ours séché 13€

Lapin Français en fine gelée/ tartine aux légumes de saison 12€

*Foie gras poché au vin de foin/ servi comme une terrine 15€

*Œuf moelleux/ Fregola Sarda/ morilles/ mouillettes 14€

Ensuite ...



*Filet de truite rose/ croquette fumée en mystère/ crème de noisettes/ sapin confit 18€

*Grenouilles et râble de lapin « sautés minute »/ mousseux de Charlottes/ ail des ours 23€

Suprême de volaille jaune pochée/ asperges/ morilles 22€

Découpe de filet de bœuf uniquement rosé/ légumes pourpres/ suc de betterave 24€

Pomme de terre farcie d'un pied de cochon désossé/ soupe de choucroute 18€

*Les plats précédés de * ont été élaborés 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



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 »
10€

(servi jusqu'à 12 ans)

Selon l'humeur du chef...

Une p'tite glace

Menu
« Petite randonnée »
18€

(le midi du lundi au vendredi
et hors jour férié)

Choucroute tradition
« comme nous l'aimons »

Dessert du jour

Menu « grenouilles »
« Randonnée de Printemps »
38 €

Salade de grenouilles/ écrevisses
haricots croquants
graine de moutarde
(hommage à JC.Aiguié)

Grenouilles et râble de lapin
« sautés minute »
mousseux de Charlottes
ail des ours séché

Dessert au choix

Menu

« Randonnée du sel au sucre »

(Ce menu à trois choix ne supporte aucun changement)

32 €

Saumon fumé/ asperges vertes
mimosa/ ail des ours séché
OU

Œuf moelleux/ Fregola Sarda
morilles/ mouillettes
OU

Lapin Français en fine gelée
tartine aux légumes de saison

Filet de truite rose/ croquette fumée en mystère
crème de noisettes/ sapin confit
OU

Suprême de volaille jaune pochée
asperges/ morilles
OU

Pomme de terre farcie d'un pied de cochon désossé
soupe de choucroute

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

Notre table de pâtisseries uniquement le dimanche ...



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