



La Carte

Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Gravlax de Saumon « Bomlo Prima » Maison, Crème Légère à la Betterave 18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce 19 €
Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Cerise 18 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées aux Cerises 26 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques Rôties aux Asperges Vertes et Blanches..... 28 €

Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 34 €
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €



MENU à 28 €

La Salade Vosgienne

Le Filet de Cabillaud, Crème de Langoustines

La Tarte à la Rhubarbe

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets



Les Suggestions du Chef :

Le Jambon San Daniele et Melon 20 €
La Salade de Tomates Multicolore, Mozzarella Di Bufala et Truffe d'Eté 18 €
Les Anchois Frais Marinés à la Graine de Coriandre 18 €
La Salade de Homard, Vinaigrette à la Truffe ... 28 €

Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton 32 €

L'Entrecôte de Bœuf « Black Angus », Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin 26 €
L'Emincé de Rognon de Veau au Vin e Madère 21 €



MENU à 36 €

Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Cerise
Ou
Le Duo de Saumon Fumé et Gravlax, Crème Légère à la Betterave
Ou
La Terrine de Marcassin Maison au Foie Gras, Céleri Frais Rémoulade
Ou
La Salade de Tomates Multicolore, Mozzarella Di Bufala et Truffe d'Eté
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre Douce **(sup. +3 €)**

L'Emincé de Rognon de Veau au Vin e Madère
Ou
La Friture de Filet de Sandre, Beurre Blanc Citronné
Ou
Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces
Ou
Le Carré de Porcelet Rôti et Sa Peau Croustillante, Sauce Moutarde à l'Ancienne
Ou
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**
Ou
Le Dos de Bar Rôti aux Légumes du Soleil, Crème de Basilic **(sup. +5 €)**

Dessert au Choix