

Nos Entrées

FOIE GRAS DE CANARD FUMÉ AU VIN DE FOIN, MACARON DE CÈPES, BRIOCHE FIGUE, CÉRÉALES	16.00 €
PÂTÉ EN CROUTE DE GIBIER, TROMPETTES DE LA MORT, OIGNONS ROUGES, BLUETS	15.00 €
NEM DE LÉGUMES THAÏ, SAUMON GRAVLAX, SUCRINE, SÉSAME	14.00 €

Nos Viandes

LONGE DE VEAU, ÉCREVISSSES, RIS DE VEAU, TARTE DE PETITS POIS	18.00 €
NOISETTES D'AGNEAU, OS À MOËLLE, POTIMARRON, CHAMPIGNONS, POLENTA	16.00 €
PAUPIETTE DE POULET LARDÉ, LÉGUMES OUBLIÉS, GALETTE CARNAROLI	17.00 €

Nos Poissons

FLEISCHSCHNACKA SAINT-JACQUES / HOMARD, RIZ NOIR, MOUSSE CARCASSES	17.00 €
TURBOT RÔTI, COQUES, POIREAUX, POMMES ÉCRASÉES, SAUCE MATELOTE	18.00 €
PAVÉ DE CABILLAUD, HUILE DE PERSIL, GÂTEAU CÉRÉALES AUX CHAMPIGNONS	16.50 €

Notre Chariot de Fromages

DÉCOUVREZ, NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX

11.50 €

Nos Desserts

TARTE CHOCOLAT-PASSION DESTRUCTURÉE

8.50 €

SABLÉ POMME AU RHUM, GLACE PAIN D'ÉPICES

8.00 €

PAIN DE GÈNES, GANACHE CAMEL, POIRE CONFITE

8.50 €

Nos Classiques

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND : AVEC ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
Café au Choix (Classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala)

7.00 €

FINGER TOUT CHOCOLAT, PANACOTTA BLANCHE

8.00 €

LA DOUBLE FAISSELLE (SUCRE, FRUITS ROUGES, MIEL OU NATURE)

6.00 €

VERRINE SAVEURS DU COIN

8.00 €

Le Dessert, ça se Partage à deux

(Pour moins d'attente nous vous conseillons de commander en début de repas)

SABLÉ DE POMME AU RHUM, GLACE CRÈME D'ISIGNY AOP

13.00 €

PAIN DE GÈNES, GANACHE CAMEL, POIRE CONFITE

13.00 €

Nos Coupes Glacées

LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS (3 BOULES AU CHOIX)

6,00 €

VANILLE DE MADAGASCAR, CAFÉ 100 % ARABICA COLOMBIE, FRAISE SENGANA, CHOCOLAT, CITRON DE SICILE, CAMEL BEURRE SALE DE BARATTE, PASSION, MYRTILLE, FRAMBOISE, PISTACHE D'ITALIE, CRÉOLE, ANANAS DE COSTA RICA, MIRABELLE DE LORRAINE.

TOUTES NOS GLACES SONT 100 % ARTISANALES

Menu Tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 32.00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 40.00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

AMUSE-BOUCHE

PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER, TROMPETTES DE LA MORT, OIGNONS ROUGES, BLUVETS
OU

NEM DE LÉGUMES THAÏ, SAUMON GRAVLAX, SUCRINE, SÉSAME

NOISSETTES D'AGNEAU, OS À MOËLLE, POTIMARRON, CHAMPIGNONS, POLENTA
OU

PAUPIETTE DE POULET LARDÉ, LÉGUMES OUBLIÉS, GALETTE CARNAROLI
OU

PAVÉ DE CABILLAUD, HUILE DE PERSIL, GÂTEAU CÉRÉALES AUX CHAMPIGNONS

BARKASS À LA VOSGIENNE (LARD GRILLÉ, ANDOUILLE DU VAL D'AJOL, RÂPÉ, CÈPES, CHIQUE)

LE THÉ OU LE CAFÉ GOURMAND

OU

FINGER TOUT CHOCOLAT, PANACOTTA BLANCHE

OU

SABLÉ POMME AU RHUM, GLACE PAIN D'ÉPICES

Menu Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 38,00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 45,00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

AMUSE-BOUCHE

FLEISCHSCHNACKA SAINT-JACQUES / HOMARD, RIZ NOIR, MOUSSE CARCASSES
OU

FOIE GRAS DE CANARD FUMÉ AU VIN DE FOIN, MACARON DE CÈPES, BRIOCHE FIGUE, CÉRÉALES

LONGE DE VEAU, ÉCREVISSSES, RIS DE VEAU, TARTE DE PETITS POIS
OU

TURBOT RÔTI, COQUES, POIREAUX, POMMES ÉCRASÉES, SAUCE MATELOTE

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

LE THÉ OU CAFÉ GOURMAND

OU

PAIN DE GÈNES, GANACHE CARAMEL, POIRE CONFITE

OU

TARTE CHOCOLAT-PASSION DESTRUCTURÉE

PRIX NETS

Les Hivernales du Diamant

VIANDE DE GRISON SÉCHÉ, POULET MARINÉ, CÉLERI, RAISIN, NOIX	14.00 €
BARKASS À LA VOSGIENNE (LARD GRILLÉ, ANDOUILLE DU VAL D'AJOL, RÂPÉ, CÈPES, CHIQUE)	10.50 €
CROMESQUI D'ESCARGOTS, MAGRET FUMÉ, POMMES CHARLOTTE, NUAGE AILLÉ	13.00 €
VERRINE DE POTIMARRON CRÉMÉ, GRATONS, MOUILLETES, ŒUF POCHÉ	11.00 €

Les Classiques "Boeuf"

LANGUE DE CHAT SAUTÉ AUX CÈPES LÉGUMES DU MOMENTS, POMMES FRITES CRISPERS, SAUCE POIVRE FUMÉ	17.00 €
BURGER AU BACON GRILLÉ, TOMME DES VOSGES, SAUCE OIGNONS FRITS, POTATOES TEX-MEX	16.50 €
TARTARE COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES, SALADE VERTE	19.00 €
CÔTE GRILLÉE ROSSINI (1 KG), SAUCE ÉCHALOTES, (POUR 2 PERSONNES) LÉGUMES DU MOMENT, POMMES FRITES CRISPERS (ATTENTE SELON CUISSON)	58.00 €

La Suggestion du Mois

SOLE ENTIÈRE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL OU MEUNIÈRE, LÉGUMES DE SAISON	24.00 €
--	---------

Les Plats Végétariens

AUMONIÈRES DE LÉGUMES, BOUILLON À LA CIVE	13.00 €
NEM DE LÉGUMES, VELOUTÉ DE POTIMARRON CRÉMÉ, ŒUF POCHÉ	12.50 €

PERSONNES ALLERGIQUES, MERCI DE LE SIGNALER AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE

PRIX NETS

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant