



ENTRÉES... À LA CARTE

La classique tomate burrata,
Tomates de région, véritable burrata et pesto au basilic **18.50€**

Le traditionnel Bâgel,
Hareng fumé oignon rouge et fromage blanc à l'aneth **19.50€**

Le Tataki de saumon Bomlö légèrement mariné,
Mayonnaise au wasabi, quelques pickles de légumes **22.00€**

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises de Moselle, toasts de pain grillé **25.00€**

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

Le Cordon bleu de volaille

Tomme de Savoie, jambon ibérique, purée de pommes de terre et légumes du moment **28.00€**

Le Cochon du Cantal servi en deux façons : échine panée et côte saisie à cœur,

Pommes de terre grenaille, légumes au beurre, jus réduit au miel des Vosges **29.00€**

Le Magret de canard servie entier,

Déclinaison autour du petit pois, légumes de saison, jus réduit légèrement corsé **30.00€**

Le filet de bœuf de nos régions,

*Jus réduit, légumes du moment, pommes de terre rôties
comme les faisait ma Grand-Mère* **39.00€**

POISSONS... À LA CARTE

Pavé de saumon Bomlö rôti sur peau

Tagliatelles à l'encre de sèche, légumes juste snackés au beurre, écume citronnée **29.00€**

La queue de Lotte rôtie au romarin et à l'ail,

Frégola sarda au piment d'Espelette, légumes du moment, écume basilic et ail des ours **39.00€**





MENU AU PETIT LOUIS...

55.00€

Entrées

La classique tomate burrata,
Tomates de région, véritable burrata et pesto au basilic

Ou

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises de Moselle, toasts de pain grillé

Plats

Le Cordon bleu de volaille
Tomme de Savoie, jambon ibérique, purée de pommes de terre et légumes du moment

Ou

Le Cochon du Cantal servi en deux façons : échine panée et côte saisie à cœur,
Pommes de terre grenaille, légumes au beurre, jus réduit au miel des Vosges

Ou

Pavé de saumon Bomlö rôti sur peau
Tagliatelles à l'encre de sèche, légumes juste snackés au beurre, écume citronnée

Desserts

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate à la pistache

Ou

Le Tiramisu aux fraises de région

Ou

Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)



MENU CARTE BLANCHE...

90.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate à la pistache	10.00€
Le Tiramisu aux fraises de région	11.00€
Le Carpaccio d'ananas infusé au rhum et sa boule de glace vanille	12.00€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	12.00€
Le Café gourmand	13.00€
Le Thé gourmand	13.50€
Le Fromage gourmand	15.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	3.20€
Café décaféiné	3.40€
Café allongé	3.80€
Café décaféiné allongé	4.00€
Infusion, Thé	4.00€
Café macchiatto	3.80€
Cappuccino	6.00€
Double expresso	6.40€

