

CARTE

Pour exemple au 23 Juillet 2008



Entrées

<i>FOIE GRAS DE CANARD MAISON , BRIMBELLES EN GELÉE, VINAIGRE ET CHUTNEY, Madeleine au bourgeon de sapin</i>	22 €
<i>LANGOUSTINES CROUSTILLANTES, Sauce tartare</i>	22 €
<i>GIROLLES ET OEUF EN FEUILLETÉ, Jus de viande</i>	18 €

Jardin

<i>GIROLLES CRÈME ONCTUEUSE, ŒUFS POCHÉS, Mouillettes feuilletées aux amandes</i>	18 €
<i>COCOTTE DE LÉGUMES DES JARDINS D'ALSACE, Vinaigre balsamique et huile d'olives vierge</i>	17 €

Poissons (selon arrivage)

<i>PLIE EN FILET À PLAT, Girolles aux jus de Viande</i>	28 €
<i>MAIGRE EN MATELOTE À LA BIÈRE BLANCHE DU VALTIN, Pommes Vapeur</i>	28 €
<i>LE POISSON DU MARCHÉ</i>	17 €

Viandes

<i>JOUE DE VEAU CONFITES AUX OLIVES TAGGIASCA, Légumes du moment</i>	22 €
<i>CŒUR DE POMME DE RIS DE VEAU AUX GIROLLES, Macaronis</i>	35 €
<i>CARRÉ DE PORCELET LAQUÉ À LA BIÈRE BRUNE DU VALTIN, Choux rouge</i>	32 €

Fromages

<i>SALEUR DES FROMAGES ,Assiette de 4 Fromages</i>	10 €
--	------

Les Vosges dans l'Assiette

Autour de nos grands Classiques

<i>PÂTÉ LORRAIN DU CHEF</i>	12 €
<i>TRUITE FUMÉE « MINUTE » MAISON, Crème à l'oseille et papillote de pommes de terre</i>	15 €
<i>TRUITE « FARIO » DE NOTRE VIVIER AU BLEU, Beurre moussoux et pommes Vapeur</i>	16 €
<i>PIGEON DE NOS VALLÉES ET FOIE GRAS EN FEUILLETÉ, Etuvée de choux verts</i>	22 €

Origine des Produits :

Viandes : Bœuf (Bavière) ; Veau, Porc, Porcelet, Agneau : France
Truites : Thierry Joblain, Pisciculture de Nol, Le Syndicat (88)
Charcuteries : Alain Tisserant, Xonrupt (88)
Pigeonneaux : Colombier Salixien, Patrick Mougeolle, Saulcy sur Meurthe (88)

Andouilles du Val d'Ajol : Boucherie Husson Jean-Luc, Faymont (88)
Bières : Bières des Hauts, Benoît Box, Le Valtin (88)
Légumes et salades d'Alsace : Georges Rebhuhn, Maraîcher à Séléstat (67)
Foie gras de Canard : Andignac, Castelnau-Chalosse (40)