

MENUS

Pour exemple au 23 Juillet 2008

Menu Terroir

Sauf dimanche et fêtes

Pâté Lorrain du Val Joli

ou

Terrine du Val Joli

Truite Fumée Maison

Papillote de Pommes de terre

Crème à l'Oseille

ou

Andouille du Val D'Ajol

« Râpailles », sauce crème au lard

Assiette de 3 Fromages Régionaux

Choix des Desserts

« Les Classiques »

22 €

Le Classique

Quenelles de volailles aux jambon cru, velouté de girolles

ou

Pâté chaud de Truites Roses marinées au Vin Blanc d'Alsace

Pavé de bœuf « Simmenthal » de Bavière, Sauce au poivre noir

ou

Navarin d'agneau, légumes du moment

Saleur des Fromages

Choix des Desserts « Les Classiques » ou « Les Suggestions »

31 €

Humeur du Moment

Pressé froid de Pommes de terres râpées et foie gras poêlé

Vinaigre balsamique réduit

ou

Poêlée de Girolles

ou

Langoustines croustillantes

Sauce Tartare

Poisson du Marché

ou

Pigeon de nos vallées et Foie gras en feuilleté,

Etuvée de Choux Verts

ou

Joue de Veau Confites aux Olives Taggiasca

Legumes

Petite salade , Parfait Roquefort et Noix

ou

Saleur des Fromages

Assiette Gourmande

40 €

Pour les gourmands

Le chef compose votre menu avec 6 de ses spécialités.

70 €

Servi de préférence à la totalité des convives de la table