



Nos Entrées froides

Cold Starters

19,80€ **Truite Crue salée au bourgeons de sapin,
Salade d'Ecrevisses, gambas snackée, salade**
Raw salted trout flavoured with fir tree buds, crayfish salad, snacked gambas, salad

Foie gras de Canard au gré du marché et son sorbet maison **24,80€**
Duck foie gras from the market and its home-made sorbet

8,90€ **Petit Salade Vosgienne**
13,50€ **Grande Salade Vosgienne**
Green salad, eggs, tomato, cream, bacon

Salade verte **3,80€**
Green salad

Nos Entrées chaudes

Hot Starters

18,50€ **Feuilleté d'Asperges fraîches
crème à l'oeuf légère
salade de pointes d'asperges vertes**
*Puff pastry with fresh asparagus
light egg cream, green asparagus spear salad*

Noix de St Jacques selon l'humeur du Chef **24,80€**
Walnut St. Jacques according to the Chief's mood

16,80€ **Clafoutis au jambon cru „forêt noire“
Tomme des Vosges et basilic**
Clafoutis with "black forest" raw ham, Tomme des Vosges and basil

19,80€ **Sabayon de pommes de terre aux excargots**
Potato sabayon with excargots

*En travaillant uniquement des produits frais,
les menus peuvent varier selon le gré du marché.*



Nos Viandes

Meat

Viande bovine d'Origine Irlandaise et Française, environ 270 grammes crue (Angus)

**27,80 € Entrecôte Angus sauce au Munster ou au Poivre Vert,
Pomme de terre sautées à la graisse de canard**

Steack with munster cheese, or green pepper sauce dressing, potatoes fried in duck fat

Entrecôte Angus nature (Allégé) 25,80 €

Steak or grilled sirloin

**19,80€ Parmentier de lapin au Gris de Toul
Carottes des sables**

Rabbit Parmentier with Gris de Toul, Carrots of sands

Carré d'Agneau mariné, en croûte d'ail des Ours 19,50 €

Rack of lamb marinated in garlic crust bears

19,80€ Souris d'Agneau braisées aux haricots cornilles, tomates confites

Braised Lamb Mouse with Bean Beans, Tomato Confit

Nos Poissons

Fish

Tournedos de Brochet aux écrevisses, coulis d'écrevisses 22,80€

Prawn tournedos with crayfish, crayfish coulis

**17,50€ Filet de truite saumonée farcie au munster blanc en
habit de Jambon cru**

Salmon trout filet, stuffed with white munster cheese, in bacon dress

Noix de St Jacques selon l'humeur du Chef 35,50 €

Walnut St. Jacques according to the Chief's mood



Nos Fromages

Cheeses

Planche de fromages **7,80 €**
Cheeses Board

Duo de munster **5,20 €**
Two slices of munster

Notre Sélection du Terroir Vosgien

Gratin de pommes de terre au fromage fermier **14,00 €**
Cream-baked potatoes



Nos Menus pour Enfants

Classique

11,80 €

Crudités de saison, saucisson

Raw vegetables with sausage

Steak haché ou jambon blanc,

Pommes de terre sautées

Minced steak or cooked ham, roasted potatoes

Dessert

Gastronomique

23,50 €

Foie gras de canard maison

Thin slice of duckliver

Tournedos de Brochet aux écrevisses, coulis d'écrevisses

Prawn tournedos with crayfish, crayfish coulis

Dessert