

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs,
avec les conseils de **Jean Claude AIGUIER**,
notre ami, ancien chef étoilé Michelin



Menu enfant

*Amuses-bouches
du chef*

*Foie gras de canard
aux pommes caramélisées
et son chutney de pommes cannelles*

*Ballotine de lapin fermier
au foie gras
comme un lièvre à la royale
Pomme de terre écrasées au lard*

OU pour plaire aux enfants...

*Gratin de pommes de terre
au Munster*

OU *Caquelon de pâtes maison
aux œufs de la ferme
au Munster coulant ou Carbonara*

*Panacotta aux bonbons bio
différents parfums aux choix*

OU *Glace 2 boules*

Prix net 19,50€

Menu de Saint Sylvestre

*Amuses-bouches
du chef*

*Crèmeux de Topinambour
aux truffes de Lorraine*

*La trilogie du Frais Baril
Filet de Truite fumée, Rillettes de truite saumonée,
suprême de truite aux trompettes
et pistache avec sa crème de Riesling aux herbes*

*Trou Vosgiens
Vin de mirabelle maison, crémant et sa mirabelle*

*Ballotine de lapin fermier au foie gras
comme un lièvre à la royale
Pomme de terre écrasées au lard*

*Assortiment de fromages
Munster, Géromé Blanc, Tomme des Vosges
de nos agriculteurs locaux*

*Assiette gourmande de Fred
notre chef pâtissier*

*Café
et quelques petits gâteaux secs
de Mamie*

Prix net 79,50€

