

La Carte du moment

Automne-Hiver ...

NOUVEAU : Pour agrémenter votre Apéritif ... la découverte de charcuteries des Hautes Vosges "Maison Pierrat" et les olives du soleil - 2.50 € par personne -

Les Entrées :

Farandole de crudités de saison sur sa jolie verdurette	8.50
Planchette de charcuteries des hautes Vosges « <u>Maison Pierrat au Tholy</u> »	11
Fricassée Vosgienne Lardons grillés, croutons, œuf poché, tomate et crème fraîche, surlit de verdure	12
La belle Italienne , pétales de parme, mini poivrons au thon, tomates confites, billes de mozzarella, sur verdurette, copeaux de parmesan et olives noires, notes balsamiques	15.50
Duo de notre foie gras de canard et saumon fumé Gelée de cerises, toasts dorés au feu de bois et son verre de blancmoelleux de Gascogne	17
Escargots de bourgogne au beurre ailé La demi-douzaine 8.50 La douzaine	13.50
Le potage Maison du moment ...	8

Les Plats Chauds :

Pavé du Pêcheur , poché, sauce béarnaise et pâtes fraîches au beurre	19
Brochette de St Jacques <u>fraîches</u> , son pesto aux herbes maison, tagliatelles fraîches	22.50
La pièce du Boucher ... <u>suivant arrivage ! demandez à votre serveur ...</u> il est conseillé de la déguster <u>Bleu ou Saignant e</u> , garniture au choix <u>Agrémentez la au choix :</u> <i>d'une béarnaise, ou de la sauce du jour ...</i>	19.80 1.50
Fricassée de rognons de veau frais , flambés au cognac lardons dorés, champignons frais de Paris et sauce crème garniture au choix	19.80
Escalope de volaille Milanaise (panée) + sa garniture	16.50
Le Mont d'or et ses charcuteries «Maison Pierrat » + ses pommes douces et sa verdurette, environ 450 grs de bonheur, à déguster en plat unique !	19.50
La Capriflette ... made in Vosges ! Échine fumée sur lit de, Pommes de terre, lardons, crème et Coiffe de munster, le tout doré au feu de bois + sa salade verte	18.50

Consultez également :

Nos Suggestions du Moment ! Sur les ardoises ...