

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent un agréable moment

Le Début de la faim

Filets de caille des Vosges au foie gras légèrement fumé, chutney mi figue mi raisin.....42 €

Œuf poché de la Ferme de l'Orée des Bois, sur une mijotée de champignons au lard paysan,
Feuille de romaine à la fleur de noisette.....38 €

Carpaccio de noix de St Jacques au naturel, langues d'oursin et caviar Crystal, gel de vodka aux algues..55 €

Comme un poisson dans l'eau

Homard entier et décortiqué, sauce civet au corail.....55 €

Filet de sole de petit bateau juste saisie et son méli mélo de coquillages, jus iodée.....52 €

Le poisson du jour selon arrivage et inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

Traditionnel lièvre à la Royale « version 2020 ».....55 €

Dos de biche de la Ferme des Buis rôti, crumble de pain de la veille aux épices,
jus corsé au poivre long...48 €

La Pièce de boucher « Sélection J.A. Gastronomie » à découvrir

Fromages frais et affinés15 €

Pour les gourmets

Soufflé chaud aux quetsches de nos arbres, glace au prâliné amande noisette.....20 €

Dôme au chocolat grand cru, cœur ivoire, glace à la vanille.....20 €

Tarte aux bananes caramélisées parfumé au rhum brun et mangue, sorbet exotique gingembre.....20 €