

Menu Auberge à 54,90 €

Entrée - plat à 42,00€ -ou- Plat – dessert 39,00€

Sélection de 2 verres de vins 12,50cl en accord avec votre menu – 22€

Pâté en croûte Richelieu - saveurs forestières à la mousse de foie de canard,
crème de Porto et gelée de jus de canard

OU

Consommé clair - grosse raviole de foie gras, senteurs de truffe

OU

Brioachine de saumon fumé - épinards, œuf poché et beurre aux herbes



Magret de canard aux framboises - gratin dauphinois & légumes du marché

OU

Filet de dorade en écailles de courgettes - crème de cébettes, pommes vapeur

OU

Ragoût de biche à l'ancienne - pomme aux airelles, chou rouge, spätzle



Desserts au choix (à commander en début de repas)

Assiette de fromages affinés, fruits secs et confiture maison

OU

La pomme flambée au Calvados

crumble croustillant, glace cannelle, crémeux vanille caramel et pétales de pomme séchée

OU

L'intense Forêt Noire – riche en chocolat, confit de cerises, mousse chantilly

Les Entrées

Cuisses de grenouilles en persillade	(7)	(6 p) 17,50	(12 p) 35,00
Notre saumon fumé maison et ses toasts	(4)		18,50
Foie gras de canard maison, confit d'oignons et brioche			25,90
Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, câpres, oignons, parmesan			23,00
- En plat servi avec frites et salade			28,00
Terrine du chef et son confit d'oignons	(10)		15,90
Soupe de poissons de roche, croûtons, sauce rouille	(1.2.3.4.10.12)		16,90
 Potage maison de légumes			8,00
Consommé clair, quenelles de queue de bœuf, légumes et vermicelles			14,50
Six escargots de Bourgogne au beurre persillé	(7)		12,90

Information allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lactose / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Les Plats Végétariens

🌿 Cromesqui de chèvre frais *sur velouté de potimarron* - en entrée 14,00

🌿 Loempia de champignons des bois - *sauce pistache*, (1.5.7.8) - en entrée 14,00

- En plat avec pommes de terre sautées et salade verte 21,50

🌿 Omelette généreuse au fromage et aux légumes (1.5.7.8) 19,50

Champignons, poivrons, tomates, frites et salade

🌿 Wok de légumes et champignons noirs, risotto de quinoa 21,00

velouté de petits pois (7)

🌿 Gnocchis de patate douce - *réduction à la noisette et copeaux de Comté* 21,00

La Mer

Sole Meunière (350gr à 400gr) (4.7) *Pommes de terre vapeur et légumes* 59,00

Dos de cabillaud au lentilles, *crème au basilic, et tuile de parmesan* (4.7) 32,50

Scampis grillés à l'ail et tagliatelles fraîches (2.7) 31,50

Les Viandes

Filet de bœuf flambé au cognac sauce au poivre vert (1.7.9)	35,00
---	-------

Ou sauce béarnaise ou crème champignons (non flambés)

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, <i>riz et légumes</i> (7.10)	30,50
--	-------

Tête de veau à la française, sauge ravigote	25,00
---	-------

Pieds de porcs désossés aux morilles	26,00
--------------------------------------	-------

Tartare de bœuf assaisonné à votre goût, <i>frites et salade verte</i>	28,90
--	-------

(10.3.12.6)

Les Gibiers

Accompagnés de spaetzle, chou rouge, pomme aux airelles

Gigue de biche aux airelles / <i>pour 2 personnes</i>	62,00
---	-------

Steak de biche sauce aux airelles	32,00
-----------------------------------	-------

Mignons de biche aux deux sauces (<i>myrtilles et poivre</i>)	36,00
---	-------

Ragoût de biche à l'ancienne	30,00
------------------------------	-------

Râble de lièvre à la moutarde de cassis / <i>pour 2 personnes</i>	72,00
---	-------

Noisette de lièvre à la moutarde de cassis	37,00
--	-------

Civet de lièvre grand-mère	32,00
----------------------------	-------

Les Suggestions du Chef

La bouchée à la reine, frites, salade	25,50
Entrecôte Simental grillée, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois	35,00
Choucroute garnie	28,00
Cassolette de demi homard	46,00
<i>Raviole, petits légumes et bisque</i>	

Les Suggestions du Chef

La bouchée à la reine, frites, salade	25,50
Entrecôte Simental grillée, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois	35,00
Choucroute garnie	28,00
Cassolette de demi homard	46,00
<i>Raviole, petits légumes et bisque</i>	

Les Suggestions du Chef

La bouchée à la reine, frites, salade	25,50
Entrecôte Simental grillée, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois	35,00
Choucroute garnie	28,00
Cassolette de demi homard	46,00
<i>Raviole, petits légumes et bisque</i>	

Les Desserts de notre pâtissier

Trilogie de fromages affinés, fruits secs et confiture maison	14,90
Le dessert du Menu du Marché <u>à commander en début de repas</u>	15,50
L'intense Forêt Noire – riche en chocolat, <i>confit de cerises, mousse chantilly</i>	15,50
Le Café gourmand (1.3.7) 3 mini-desserts, <i>glace maison, café ou thé</i>	15,50
Parfait glacé au Grand Marnier, carpaccio d'agrumes	14,90
Ma Dame Myrtilles (7.3) <i>Glace vanille, myrtilles des Vosges, crème chantilly</i>	13,90
Mousse au chocolat noir (7.3)	11,90
Tarte fine aux pommes cuite à la commande, frangipane, glace vanille	15,90
Crêpes Suzette, orange & Grand Marnier, glace vanille (1.3.7)	16,90
Coupe Colonel <i>Sorbet citron, vodka</i>	13,90
Dame Blanche (7.3) <i>Glace vanille, chocolat chaud maison, crème chantilly</i>	11,90
Café glacé (7.3) <i>Glaces vanille & moka, café froid, crème chantilly</i>	11,90
Glaces & sorbets maison 3 boules — <i>parfums selon disponibilités, chantilly</i>	10,50
Irish Coffee (7)	12,90

Suggestions de vins au verre pour accompagner votre dessert

<i>Verre Muscat petits grains, domaine de la Pigeade</i>	9,50
<i>Verre de Muscat de Beaumes de Venise, (moelleux)</i>	11,00