

Les entrées

Planche de cochonnailles de notre région 11€00

Terrine de chevreuil aux pommes 10€50

Escargots de Bourgogne (les 6) 6€50 - (les 12) 12€00

Salade du chasseur (salade, œuf poché, saucisse fumée, pommes de terre et munster) 10€00

Salade vosgienne (salade lardons œuf tomates croutons crème) 8€50

Croustillant de Saint Jacques aux petits légumes 11€00

Munster fermier sur toasts et salade verte 8€50

Les plats

Bar entier farci aux petits légumes 17€50

Cœur de rumsteak sauce poivre vert 16€50

Mijoté de sanglier aux châtaignes 16€50

Filet mignon de porc aux girolles 16€50

Tête de veau sauce ravigote 15€50

Escalope de veau Richemonde, sauce crème et champignons 17€00

Escalope de veau paysanne (jambon cru ,tomate, munster) 18€00

Jambonneau braisé sauce munster 16€50

Tatiflette aux muster et sa salade verte 15€50

Tous nos plats à la carte peuvent être accompagnés de râpés de pommes de terre selon votre demande.

Fromages

Assiette de fromages 5€50

Les desserts

Nougat glace à la mirabelle maison 6€50

Coupe Kassata 6€50

Fondant au chocolat coeur fruits rouges 7€00

Assiette gourmande 8€50

Crème brûlée à la bergamote maison 7€00

Tarte du jour maison 6€50

Coupe vosgienne (sorbet myrtilles, brimbelles, coulis et chantilly) 6€50

Dame blanche glace vanille chocolat meringue et chantilly 6€50

Coupe vosgienne(sorbet myrtille, brimbelles, coulis et chantilly) 6€50

Coupe sorbet ou glace 4€00

(2 boules au choix: vanille, chocolat, café, caramel, pistache, rhum raisin, fraise, citron ,framboise, mirabelle, myrtille,abricot,pêche, menthe copeaux de chocolat.)

les coupes alcoolisées

Coupe colonel (sorbet citron et vodka) 6€50

Coupe lorraine (sorbet mirabelle, bergamotes et eau de vie de mirabelle) 6€50

Coupe irlandaise (glace caramel pralin Baileys et chantilly) 7€00

Irish ou Vosges coffe 7€00

Coupe Tatin (glaces vanille et caramel pommes caramélisées calvados et chantilly) 7€50