

## *Menu à 38,00 €*

*Le foie gras de canard maison*  
*Les œufs brouillés aux morilles (+4 €)*  
*Le mijoté d'escargots aux poireaux et Sauternes*

\*\*\*\*\*

*Le poché de Sébaste à l'anis*  
*La rosace de rouget et maquereau au Curry*  
*L'émincé de canette aux olives*  
*Les ris de veau braisés aux poires (+4,50 €)*

\*\*\*\*\*

*L'assiette des fromages*

\*\*\*\*\*

*Le choix des desserts*

## *Menu à 29,00 €*

*Le chèvre au lard crème de morilles*  
*La fricassée de crustacés au Xérès*  
*La soupe de melon en effiloché de canard fumé et menthe*

\*\*\*\*\*

*L'aile de raie à l'estragon*  
*Les rognons de veau en émincé au vin de Banyuls*  
*Le mijoté de moules et crevettes au safran*  
*La tranche de gigot sauce groseille*

\*\*\*\*\*

*Le duo de fromages*

\*\*\*\*\*

*Les desserts*

*Menu à 19,50 €*

*Le chèvre au lard poêlé à la Vosgienne  
Le saumon fumé et les toasts  
La salade de crevettes au melon et menthe*

\*\*\*\*\*

*La tête de veau sauce verte  
Le filet de pintade farci sauce au miel des Vosges  
L'entrecôte sauce groseille  
La langue de bœuf aux cornichons*

\*\*\*\*\*

*Le munster des Vosges ou les desserts*

*Service de vin au verre*