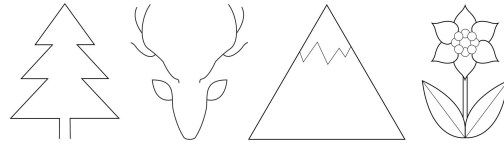




Nos menus



Notre Menu Dégustation 82€

Laissez-vous guider par le chef et son équipe,
qui à travers ce menu vous fait découvrir sa cuisine
en valorisant les produits de la région

Servi pour l'ensemble de la table

+Accord mets et vins 39€

Notre menu en 3 temps 36€

Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Uniquement servi du mercredi midi au samedi midi

+Accord mets et vins 15€

Notre menu en 4 temps 48€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

+Accord mets et vins 21€

Notre menu en 5 temps 61€

Mise en bouche, entrée, plat,
Chariot de fromage et dessert

+Accord mets et vins 28€

Les vins de nos accords sont disponibles à la vente à emporter

Gnocchi XL Shitakés et Blanc à Munster
Céleri rave - Raisin - Amandes

Pintade en terrine
Écrevisses - Fleur de Mélilot - Abattis

Ombre de fontaine du Breuchin « Dugléré »
Coco de Paimpol - Truitelle - Garum

Carré de veau
Chique - Maïs - Oignons de Roscoff - Citron confit

Le chariot de fromage*
Sélection de fromage frais et affiné

Chocolat Grand Cru "Cuba Nicolas Berger" *
Flouve odorante - Petit épeautre - Gelée de cabosse

Pomme des Vergers Grandieu *
Reine des prés - Vin jaune - Miso de noisettes

***Fromage et dessert à choisir en début de repas**

Liste des allergènes disponibles à la demande
Prix nets en Euros - Service compris - TVA incluse



La carte

Gnocchi XL Shitakés et Blanc à Munster 21€

Céleri rave - Raisin - Amandes

Pintade en terrine 21€

Écrevisses - Fleur de Mélilot - Abattis

Ombre de fontaine du Breuchin « Dugléré » 33€

Coco de Paimpol - Truitelle - Garum

Carré de veau 35€

Chique - Maïs - Oignons de Roscoff - Citron confit

Le chariot de fromage* 15€

Sélection de fromage frais et affiné

Chocolat Grand Cru "Cuba Nicolas Berger" * 13€

Flouve odorante - Petit épeautre - Gelée de cabosse

Pomme des Vergers Grandieu* 13€

Reine des prés - Vin jaune - Miso de noisettes

***Fromage et dessert à choisir en début de repas**

Liste des allergènes disponibles à la demande

Prix nets en Euros - Service compris - TVA incluse

Les apéritifs

Coupe de Champagne	12,00
Cocktail Olyver	12,00
<i>Gin, citron, sucre de canne crème myrtille, blanc d'œuf</i>	
Cocktail Purpel	12,00
<i>Shiso, Vodka, crème de myrtille, citron, sucre de canne, perle de Rhubarbe</i>	
Cocktail sans alcool	9,00
Pression Tigre bock	6,00
Pression Zaubette blonde brasserie Quat'Sous	6,50
Bière Blonde Éphémère brasserie Quat'Sous	7,00
<i>Pils Mistral 5,1% 33CL / Impérial saison 8,00 % 33CL</i>	
Bière Blanche Brasserie St. Rémi	7,00
<i>ESTIVALE Withe 6,2%</i>	
Bière Blonde Brasserie St. Rémi	7,00
<i>LA TIMUTE 4,3%</i>	
Bière Kölsh Brasserie St. Rémi	7,00
<i>KEDANGOISE 4,2%</i>	
Picon Bière	7,00
Amer Bière	7,00
<i>Mirabelle, Myrtille</i>	
007	8,50
<i>Martini, Vodka, Olives</i>	
Kir Myrtilles sauvages	6,50
kir Mirabelle	6,50
Américano Maison	8,50
<i>Campari, Martini rouge, Martini Blanc, eau gazeuse</i>	
Jus de la Ferme aux Hirondelles	9,00
<i>Jus mirabelle, Jus pomme sureau, Nectar myrtille bluet ,</i>	
Jus de Raisin Stoffel	7,00
<i>Pinot Gris Gewurztraminer 0% ALC/VOL. 25CL</i>	
Jus de Tomate rouge	7,00
Cola Vosgien	5,50
Limonade vosgienne	5,50

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses

Digestifs

Whisky

Michel couvreur Single Malt, France Bourgogne	10,00
Michel couvreur INTRAVAGANZA 50%, France Bourgogne	16,00
Aberlour A"Bunadh, Scotland Highland	17,00
Glen Scotia 10 ans, Scotland Cambelton	10,00
Yamazakura Blended, Japan	12,00
Adnams Triple malt, England	15,00

Tisanes de la ferme aux hirondelles

❖ Verveine-Mélisse	5,00
❖ Verveine citronnée	5,00
❖ Tilleul	5,00
❖ Tilleul-Camomille-Mélisse	5,00
❖ Menthe-Agastache menthe	5,00
❖ Baume de Galaad-Agastache anisée	5,00
❖ Fenouil	5,00
❖ Mélange de camomilles	5,00

Cognacs

Ragnaud-Sabourin N°10	10,00
-----------------------	-------

Rhums

Ron Quorhum Dominicain 23 ans	17,00
Rum Malecon Panama 13 ans	15,00

Eaux de vie

Damassine Aop Jura Suisse	9,00
Gentiane	9,00
Framboise des jardins	9,00
Marc d'Alsace Gewurztraminer	9,00
Bourgeon de sapin	9,00
Myrtille	9,00
Mirabelle	9,00
Quetsch	9,00
Baie de houx	9,00
La Vieille Poire	11,00
Mirabelle Grande Réserve	11,00

Digestifs du Père Chartreux

Génépi des Pères Chartreux	8,00
Chartreuse Verte 55 °	9,00

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses

