



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 ou
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 ou
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

Escargots de Romont

Tomates anciennes - Blanc à Munster - Tagète

Foie gras de Virginie Sainte Fauste

Mirabelles - Safran des Payoux - Girolles Préservées

Truites du « Breuchin » de Xavier Goetschy et Écrevisses

Reine des prés - Courgettes - Abricots

Pintade des Crêtes du Rupt et Échalotes noire

Pomme de terre - Shitaké « Vosgien » - Gyoza

Le chariot de fromage*

Sélection de fromage frais et affiné

Chocolat Grand Cru "Cuba Nicolas Berger" *

Petit épeautre « Malglaive » - Fleur de Mélilot - Koji

Mûres et Shiso*

Yaourt - Poivre de Cassis - Meringue

***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

Escargots de Romont 21€

Tomates anciennes - Blanc à Munster - Tagète

Foie gras de Virginie Sainte Fauste 21€

Mirabelles - Safran des Payoux - Girolles Préservées

Truites du « Breuchin » de Xavier Goetschy et Écrevisses 33€

Reine des prés - Courgettes - Abricots

Pintade des Crêtes du Rupt et Échalotes noire 35€

Pomme de terre - Shitaké « Vosgien » - Gyoza

Le chariot de fromage 15€*

Sélection de fromage frais et affiné

Chocolat Grand Cru "Cuba Nicolas Berger" 13€*

Petit épeautre « Malglaive » - Fleur de Mélilot - Koji

Mûres et Shiso 13€*

Yaourt - Poivre de Cassis - Meringue

***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 Moana | 12,00 |
| <i>Limoncello, gin, jus de raisin, sureaux, basilic, menthe, blanc d'œuf</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 de pommes, Jus de poire, Jus de cerises,</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

