

Suggestions du Chef

Les 6 huîtres fines de Claires N°3 **9.50 €**
6 fine de Claires Oysters n°3

Les 12 huîtres fines de Claires N°3 **18.50 €**
2 fine de Claires Oysters n°3

Brochettes de coquilles Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce vermouth **20.00 €**
Scallop brochette, melted leeks, vermouth sauce

Pigeonneau des Vosges et champignons en croûte, grenailles au lard **22.00 €**
Vosges young pigeon and mushroom in a crust, bacon baby potatoes

Entrecôte Angus, sauce Châteaubriand, grenailles au lard **25.00 €**
Angus rib steak, Châteaubriand sauce, bacon baby potatoes

Entrées

Oeuf parfait aux langoustines, lard grillé **16,00 €**
Egg in scampis, bacon

Carpaccio de coquilles St Jacques marinées ananas vanille **20,00 €**
Scallop's carpaccio marinated vanilla pineapple

Terrine de foie gras de canard maison autour de la pomme granny smith **19,00 €**
Duck foie gras terrine with apple granny smith

Trilogie de poissons; gravlax de saumon, cabillaud mariné, cœur de saumon fumé betterave **19,00 €**
Fish trilogy; gravlax of salmon, marinated cod, smoked salmon beet

Escalopes de foie gras poêlées, galettes de maïs, jus à la bière des Vosges **20,00 €**
Duck foie gras fillet roasted, corn tortilla, beer of Vosges juice

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
À partir de produits bruts**

Prix nets



Menu 21.50 Euros

Crème de champignons, sot l'y laisse de volaille à l'ail et persil **Ou**
Salade de truite fumée aux pamplemousses roses

Filet d'omble chevalier, carbonara de panis, croustilles de carottes épicées **Ou**
Cromesquis de poulet à la coriandre, brochette de légumes

Fromages de nos régions **Ou** Assiette de desserts

Menu 33.00 Euros

Les 6 huîtres Fines de Claires N°3 **Ou**
Terrine de foie gras à l'artichaut et jambon noir de Bigorre **Ou**
St Jacques, crevettes Bouquet et coques, crème de navet coco

Rôti de râble de lapin, velouté à la moutarde à l'ancienne **Ou**
Pain de sandre rôti, écrevisses et champignons, Nantua à l'estragon **Ou**
Suprême de faisan et foie gras poêlé aux choux verts

Fromages de nos régions **Ou** Assiette de desserts

Menu 40.00 Euros

Terrine de foie gras de canard maison autour de la pomme granny smith **Ou**

Trilogie de poissons : gravlax de saumon, cabillaud
Mariné, cœur de saumon fumé betterave

Carré d'agneau rôti, coulis de petits pois, pomme de
Terre et navets boule d'Or **Ou**
Escalopes de bar, concassée de tomates au thym, duo de
Carottes au beurre, crème de Porto blanc

Fromages de nos régions

Assiette de desserts

Menu 47.00 Euros

Escalopes de foie gras poêlées, galette de maïs, Jus à la bière des Vosges **Ou**

Carpaccio de coquilles St Jacques marinées ananas vanille

Filet de barbue et lentilles Beluga, crème de brocolis **Ou**
Filet de bœuf en tournedos, pommes darphin
Sifflets de poireaux

Fromages de nos régions

Assiette de dessert

Poissons

Filet de barbue et lentilles Beluga, crème de brocolis **22,00 €**
Fillet of Barbue and Beluga's lentils, broccolis cream

Escalopes de bar, concassée de tomates au thym, duo de
carottes au beurre, crème de Porto blanc **22.00 €**
*Sea bass fillet, tomatoes crushed with thyme, carrots on butter,
White Porto cream*

Filet de daurade royale grillé, fèves et tomates confites, à
l'estragon **20.00 €**
Grilled sea bream fillet, beans and tomato confit, with tarragon

Dos de cabillaud au safran, crème de choux fleur, pomme
dauphine ciboulette **19,00 €**
*Cod in safran, cabbages flower cream, dauphine potatoes with
chive*

Viandes

Carré d'agneau rôti, coulis de petits pois, pomme de terre et
navets boule d'or **22,00 €**
Rack of lamb roasted, peas coulis, potatoes and turnips

Filet de bœuf en tournedos, pommes darphin, sifflets de
poireaux **25,00 €**
Fillet of beef, grated potatoes, leeks

Ris de veau au pain d'épices, purée de carottes au curcuma,
morille à la crème **20.00 €**
*Sweetbread in gingerbread, mashed carrots in curcuma, morels on
cream*

Brochette de magret de canard à la mangue, écrasée de
pomme de terre à l'huile d'olive **19,00 €**
Duck breast brochette mango, mashed potatoes in olive oil

**Nos viandes bovines sont d'origine française et nos abats d'origine française,
hollandaise, belge.**

Chariot de fromages 9,00 €
Cheese trolley

Chariot de desserts 9,50 €
Dessert trolley

Café gourmand 8,50 €

Nos glaces et sorbets sont de marque Carte d'Or

