



CARTE BISTRO

ENTREES

Salade Vosgienne (salade, tomates, croûtons, œuf poché, lardons et pommes de terre)

14.50 €

L'Oree du Bois (salade, esturgeon fumé, magret fume, chique aux fines herbes, œufs de truite, éclats de foie gras)

17.50 €

Duo de Foie Gras poêlé & mi-cuit façon nougat

22.50 €

Carpaccio de Saumon fumé par nos soins

16.90 €

Ballotine de homard frais, lait d'Amande safranée

17.50 €

9 Huîtres en casting Fines de Claire N°3 (Oléron & Gouville)

18.50 €

Chariot de Fromages affinés

10.00 €

PLATS

Filet de Bœuf « France », Os à moelle persillé, sel à la truffe

29.90 €

Tartare de Bœuf Charolais, frites et salade verte

19.50 €

Tagliatelles fraîches à la truffe d'automne

26.50 €

Tartare de thon à la tomate

21.50 €

Sole Meunière 300-400g flambée devant vous au Bardouin de Provence

27.50 €

Tagliatelles aux Noix de Saint-Jacques et Scampis

24.50 €

Pieds de porc farcis au ris de veau

19.50 €



Côté Bistro

DESSERTS

Crème Brûlée à la Fève Tonka	9.00 €
Café Gourmand (Crème brûlée, fondant, brochette de fruits, baba au rhum)	12.00 €
Champagne Gourmand	16.00 €
Baba au Rhum Don Papa Sherry Cask	11.50 €
Fondant au chocolat à la cerise de Fougerolles	10.00 €
Profiteroles glace Vanille Noix de Pécan artisanale	8.90 €
Faisselle fruits rouges, miel ou Fines Herbes	6.50 €
Dessert du moment (à choisir dans les menus)	7.50 €

GLACES

Colonel (glace citron, vodka squadron)	9.50€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat noir fondu, meringues & copeaux de chocolat, crème chantilly)	8.50 €
Lorraine (sorbet mirabelle, myrtille & coulis)	9.50 €
Irish Glacé (glace café, vanille, whisky, chantilly)	12.00 €
Exotique (glace passion, mangue, banane, fruits frais)	8.50 €
Napoléon (sorbet mandarine, liqueur de mandarine)	11.50 €