

Les Entrées



*Cappuccino de Foie gras & espuma aux épices, médaillon de Foie gras mi-cuit
Tranche de pain d'épices & chutney de poire*

19.90€

*Millefeuille de saumon fumé & blinis
Crème fouettée aux herbes fines & Gamba rôtie*

14.50€

Salade Vosgienne revisitée de L'Orée du Bois & sa crème au lard Vosgien

Petite 12.50€ Grande 14.50€

Fricassée de Ris & Mignon de veau aux girolles & son fleuron

15.50€

*Tartare de noix de Saint Jacques à la vanille de Bourbon fraîche
& Granny Smith*

17.50€

Risotto de courges au cheddar & magret fumé

Petit 9.90€ Grand 13.90€

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



*Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h15
Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises*



Les Plats

Rôti de Lotte bardé au lard farci aux Morilles & tagliatelles de légumes

Jus léger au Noilly Prat

23.50€

Pavé d'Omble & espuma au Bluet, pommes de terre tournées

19.50€

Asperges vertes glacées & Noix de Saint Jacques poêlées en croûte de noisette

24.50€

Filet de bœuf Français, caramel de champignons

& aligot de patates douces

23.50€

Côte de veau en cuisson de 7h00, crème d'ail & purée de Vitelottes

24.50€

Magret de canard laqué à l'orange & son coulis, risotto d'avoine

19.50€

Lasagne végétarienne aux épinards & fromage de chèvre

16.00€

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



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h15
Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



Les Desserts



Chaud & Froid de Mirabelles

9.90€

*Coupe glacée Plombière, chantilly au Kirch,
Tuile aux amandes & cerise griotte*



8.50€

Café gourmand « Tout Vanille »



Financier vanille, Panna Cotta vanille & coulis fruits rouge, tartelette ganache vanille & glace artisanale à la vanille Bourbon

10.90€

Café gourmet Exotique



Cappuccino exotique, macaron fruit de la passion & sorbet Exotique

7.90€

Grand macaron à la mousse de marron & gelée de framboises

8.50€

Crêpes « Suzette » de L'Orée du Bois

9.90€

Moelleux au chocolat en cœur de Noisette & Pralin

8.50€

**supplément Décaféiné 0.50 €, supplément Thé ou Infusion 1.50 €*

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



*Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h15
Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises*



Menu du Terroir

31.50€

**produit FORÉ*

à base de composants
d'origine naturelle, issus
majoritairement du Massif
des Vosges

Apéritif « Maison »

(Crème de Mirabelle & Bourgogne Aligoté)

*Cassiolette d'escargots aux
Pleurotes & ail des ours*, gratinée au Brie*

Ou

Salade Vosgienne Traditionnelle, à la vinaigrette ail des ours
(Salade, Pommes de Terre, Lardons, Croûtons, Crème fraîche)*

*Mignon de porc mariné au Côte de Toul rouge,
Gratin vosgien au sel d'ail des Ours **

Ou

Pavé d'Omble, espuma de Bluet
Pommes de terre tournées*

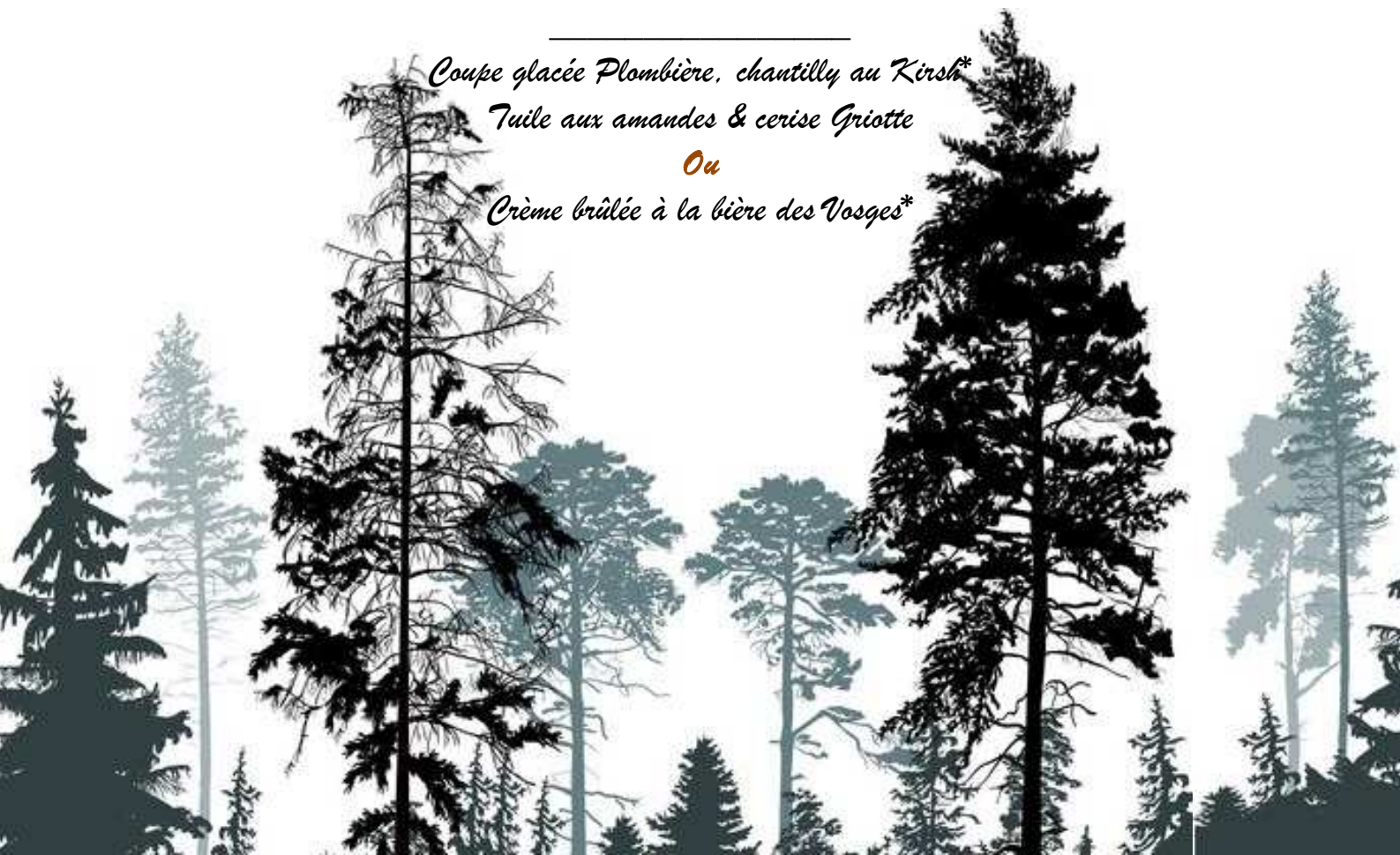
*Munster de l'Ermitage, confiture d'églantine**

*Coupe glacée Plombière, chantilly au Kirsch**

Tuile aux amandes & cerise Griotte

Ou

*Crème brûlée à la bière des Vosges**





Les Petits Lorrains

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Menu à 11.50€

Sirop à l'eau

Saucisson en Brochette

OU

Assortiment de crudités de saison

OU

Mini Salade Vosgienne

Pavé de saumon en panure « maison »

OU

Cheeseburger de bœuf (salade, tomate, fromage, ketchup)

Accompagnement au choix, frites ou pâtes

La coupe de Glace

(Chocolat, Vanille, Fraise, Pistache)

OU

Yaourt

OU

Compote

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



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 21h15
Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises