

Les Entrées

Marbré de Foie Gras de canard Français mi-cuit au pain d'épices & sa gelée aux épices

(Céréales, gluten, sulfite)

19.90€

Tartare de homard & Saint Jacques aux agrumes



Nacre de Caviar Baeri « De Neuvic »

(Crustacés, arachides)

19.90€



Oeuf « parfait » à la truffe de Bourgogne

Crèmeux de topinambour & Chips de Coppa

(Lactose, œuf)

18.90€

Millefeuille de chèvre frais de St Baslemont, betterave en pickles & saumon fumé

(Lactose, poisson)

13.50€

Capuccino de cèpes, espuma au lard & éclats de Marrons

(Lactose)

14.50€



Salade Vosgienne déstructurée

Mousseline de pommes de terre, œuf mollet frit, chips de lard, chantilly ail des ours & mesclun

(Lactose, arachides, céréales, gluten, moutarde)

14.50€

Tataki de thon

Sauce Thai

(Soja, sésame, poisson)

17.00€



Salade Vosgienne Traditionnelle

Mesclun de salade, pommes de terre & lardons rôtis, crème fraîche, croustons

(Lactose, arachides, céréales, gluten, moutarde)

12.50€

Pour toute modification de la carte, un supplément de 2.00€ sera appliqué.

En cas d'allergie, merci d'en informer notre maitre d'hôtel.



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises.

Les Plats

Bar « portion » en croûte de sel

Fenouil glacé à l'orange & riz Vénéré

19.50€

(Lactose, poisson)

Médailon de Lotte fumée

Fricassée d'asperges & marrons, sauce au Whisky

24.50€

(Lactose, poisson, sulfite, gluten)

Noix de Saint Jacques snackées

Risotto au lait de coco & fèves, coulis passion

23.50€

(Mollusque)

Duo de mignon & ris de veau

Sauce relevée au Champagne & noix, mini légumes glacés

24.50€

(Fruits à coque, lactose, moutarde, gluten)

Filet de bœuf Français, sauce Foie gras de canard

Pommes de terre ratte & farandole de champignons

26.50€

(Lactose, sulfite)



Caille Farcie des Vosges aux pruneaux d'Agen

Marinade au Porto, Arancini & mini légumes

17.90€

(Lactose, gluten, sulfite)

Lasagne Végétarienne

aux pousses d'épinards & chèvre de St Baslemont

16.90€

(Sulfite, gluten, lactose)

Pour toute modification de la carte, un supplément de 2.00€ sera appliqué.

En cas d'allergie, merci d'en informer notre maitre d'hôtel.



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises.

Les Desserts

Toutes nos glaces proviennent des Frissons de Fanny, glaces & sorbets artisanaux, biologiques & locaux.

Café Gourmet « Exotique »



Macaron à la mangue, tartare de fruits exotiques & sa glace « Noix de Coco de l'Océan Indien »
(Lactose, sulfites, œufs)

8.90€



Café Gourmand « Chocolat & Vanille»



Crème brûlée chocolat Dulcey, Truffe au chocolat noir Tropilia, biscuit cacao & ganache montée vanille de Madagascar, macaron mousse chocolat Framboise & glace Vanille Bourbon

(Sulfite, gluten, lactose, œufs)

10.90€

Crêpe Suzette

(Œuf, lactose, gluten)

12.50€

Forêt Noire déstructurée & sa quenelle de glace « Chocolat noir de Tanzanie »

(Sulfite, lactose, gluten)

9.90€

Chaud Froid de mirabelles



(Sulfite)

10.00

Le citron givré en « trompe l'œil »

(Lactose)

10.00€



Coupe Lorraine

Glace madeleine de Commercy, Bergamote, mirabelle, petite madeleine & confiture de lait

(Gluten, lactose)

8.90€

Millefeuille traditionnel aux fruits exotiques

(Gluten, lactose)

10.00€

Pour toute modification de la carte, un supplément de 2.00€ sera appliqué.

En cas d'allergie, merci d'en informer notre maitre d'hôtel.



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15
Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises.

Les Petits Lorrains

11.50€

Vittel 33cl Pêche ou Citron

Saucisson en brochette & son mesclun

(Moutarde)

Ou

Assortiment de crudités

(Moutarde)

Ou

Mini salade Vosgienne traditionnelle

(Mesclun, pommes de terre & lardons rôtis, œuf dur, crème fraîche)

(Gluten, lactose, œuf, moutarde)

Pavé de saumon rôti, sauce au Noilly prat

(Poisson, lactose)

Ou


Steak haché

Ou

Aiguillettes de poulet pané

(Gluten, trace fruits à coque)

Accompagnement au choix : frites ou pâtes ou haricots verts

Coupe de glaces 

(Vanille de Madagascar, chocolat noir de Tanzanie, fraise Mara des bois, citron de Sicile)

(Lactose)

Ou

Crêpe « maison » au *Nocciolata*   

(Pâte à tartiner chocolat noisette sans gluten ni huile de palme)

(Gluten, lactose, oeufs)

Pour toute modification de la carte, un supplément de 2.00€ sera appliqué.

En cas d'allergie, merci d'en informer notre maitre d'hôtel.



Restaurant Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises.