

Nos entrées froides

Assiette de crudités maison 10.00€
Salade Vosgienne (jambon, lardons, croûtons, crème) 11.00€
Salade de chèvre chaud 12.00€
Salade de foies de volaille au vinaigre de Xeres 13.00€
Salade Périgourdine (foie gras, gésiers, magret fumé) 17.00€
Fine gelée de saumon fumé et ses crudités 12.00€
Cocktail de crevettes et saumon fumé, crudités 14.50€
L'assiette de saumon fumé 15.00€
Tranche de foie gras, confiture d'oignons et pain d'épice grillé 17.00€
Duo de foie gras et saumon fumé 20.00€

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine maison (dinde, veau, quenelles, champignons) 13.00€
Douzaine d'escargots " maison " 14.00€
Cassolette d'escargots " maison " 15.00€
Gratin de St Jacques et poireaux 17.00€

Nos Poissons

Truite façon meunière 18.00€
Escalope de saumon pochée aux poireaux 18.50€
Filet de sandre grillé au beurre blanc 20.50€
Filet de perche façon Lorraine 20.00€
Brochette de St Jacques, sauce persillée 21.00€
Panaché du pêcheur (sandre, saumon, St Jacques) 22.00€

Nos poissons sont accompagnés de légumes et tagliatelles fraîches

Nos Viandes

Cuisse de canard confite maison 16.00€
Escalope de veau sauce crème, champignons 18.00€
Brochette de viande maison (veau, boeuf, rognons, dinde) 18.00€
Rognons à l'ancienne, sauce moutarde 18.00€
Cordon bleu de veau maison 18.00€
Steak tartare maison 100% boeuf 18.00€
Faux-filet sauce au choix (poivre, roquefort, champignons) 18.00€
Entrecôte, beurre maître d'hôtel 18.00€
Magret de canard sauce au poivre 19.50€
Filet de boeuf forestier 24.00€
Filet de boeuf façon Rossini (foie gras) 28.00€

Nos viandes sont accompagnées de légumes et de pommes frites

Nos Extras

Bouchée à la reine, frites et légumes 17.00€
Tagliatelles fraîches à la carbonara 13.00€
Tagliatelles fraîches au saumon 15.00€
Lasagnes maison 15.00€
Assiette de fromages, salade verte (brie, munster, chèvre, bleu) 8.00€

Nos Desserts maison

Crème brûlée 6.00€

Crème caramel 6.00€

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges 6.50€

Salade de fruits de saison maison 7.00€

Moelleux tiède au chocolat, glace pistache 7.00€

Trio de mousse au chocolat (blanc, lait, noir) 7.50€

Gratin de fruits maison 8.50€

Profiteroles trois choux 9.00€

(glace vanille et pistache, chocolat chaud blanc ou noir)

Nos Desserts Glacés

Dame Blanche 6.00€

Coupe du Lindre 6.00€

(glace coco et pécan, chocolat blanc chaud, chantilly)

Coupe de glace ou sorbet au choix (3 parfums)

Chocolat ou café liégeois 6.00€

Colonel 7.00€

Coupe Lorraine 7.00€

Irish Coffee 7.50€

Bananasplit 7.50€

Poire Belle-Hélène 7.50€

Parfums de glaces : Vanille, chocolat, pistache, fraise, nougat, café, noix de pécan, noix de coco

Parfums de sorbets : framboise, cassis, citron, fruit de la passion, mirabelle