

L'Alsace...

Sincère, élégante, ciselée...

Pascal Vuillemin Maître cuisinier de France,

*Révélation Gault & Millau 2009 a paraphé pour vous
une cuisine authentique aux saveurs des saisons.*

Toujours une cuisine d'à propos qui préserve

les produits locaux de préférence,

les magnifiant avec finesse, doigté ...

*Ma passion est de revisiter avec audace les merveilles de
nos terroirs, avec quelques notes subtiles, raffinements
inédits, formes, couleurs, textures, saveurs...*

Justesse du goût.

C'est alors qu'ineffable rime avec inoubliable !

Une cuisine du moment, une cuisine d'émotion

tout simplement

Belle aventure ligérienne...

*Pascal Vuillemin
Et toute son équipe*

Le Menu du lac

*Pressée de pomme de terre au gandoyau
Champignons de couche marinés*

☆☆☆

Soupière de truite et écrevisses lutée à l'ancienne



*Sandre cuit dans une courte nage de légumes
aux parfums de Riesling baies roses*

☆☆☆

*Civet gourmand de nos rivières, légumes naïfs
à l'Edelzwicker épicés de gingembre et citron vert*

☆☆☆

*Travers de porc de la ferme de Lejol confit 18 heures
Mousseline de Charlotte, caviar de hareng fumé*



*Le bouchon trempé au rhum,
Crème légère et ses quelques raisins confits*

☆☆☆

Feuille d'automne autour du marron

Menu servi en deux plats : 22.00 euros

Menu servi en trois plats : 28.00 euros

Le Menu Cigogneau

*Une entrée, un plat et un dessert**

11 euros

**enfants jusque 12 ans, veuillez vous adresser au personnel de salle*

... Harmonie terre et lac

... le gandoyau

*Pressée de pomme de terre au gandoyau
Champignons de couche marinés
9 euros*

... le carpaccio

*Fines lamelles de bœuf et tome des Vosges fumée
marinées à l'huile de pistache
Medley d'herbes fraîches
13 euros*

... la bonne soupe

*Soupière de truite et écrevisses lutée à l'ancienne
11 euros*

... Les Poissons

... le sandre

*Sandre cuit dans une courte nage de légumes
au 'parfum' de Riesling baies roses*

14 euros

... la truite fario

*Filet de truite cuisiné comme un classique
à la grenobloise*

12 euros

... autour de nos rivières

*Civet gourmand de nos rivières, légumes naïfs
à l'Edelzwicker épicés de gingembre et citron vert*

16 euros

... la perche

*Goujonnette de perche frite
Beurre citronné*

13 euros

... les viandes

... le bœuf

Onglet de bœuf à l'échalote confite sur son râpé de pomme de terre
14 euros

... la biche

Côte de biche farcie ris de veau, foie gras, champignons
Salsifis fondus au jus de viande
21 euros

... le porc

Travers de porc de la ferme de Lejol confit 18 heures
Mousseline de Charlotte
Caviar de hareng fumé
15 euros



... Autour de notre région

... la vraie choucroute traditionnelle

*pièce fumée, saucisse viennoise,
saucisse de ménage, poitrine fumée, pommes de terre*
20 euros

... le jambonneau au foin

*rapés de pommes de terre
ou choucroute*
15 euros

... le Chique Vosgien

*pommes de terre sautées,
jambon fumé, salade d'herbes*
13 euros

... les 6 escargots en coquille

8 euros

... les 12 escargots en coquille

15 euros

... La bouchée à la reine

Le vol au vent tradition bourgeoise
17 euros



*... Les Flammes
... dites Flammenkuchens
Au four à pain*

*Flammée au Munster, râpés de pommes de terre
9 euros*

*Flammée comme une choucroute,
poitrine de porc confite
11 euros*



*Flammée gratinée aux lardons,
oignons, copeaux de tome des Vosges
10 euros*

*Flammée gourmande autour du foie gras
et son magret fumé
13 euros*

*Flammée persillée aux escargots
9 euros*

*... La sélection de fromages frais
et affinés de nos montagnes*

*Munster blanc, Munster fermier, crème de Munster,
Tome des Vosges... selon notre arrivage 7.00 euros*

... Les douceurs

... la pomme ... déstructurée

*Tarte tiède aux pommes cuite 10 heures
Rafraîchie à la pulpe de pomme verte
13 euros*

... le baba

*Le bouchon trempé au rhum, crème légère
Quelques raisins confits ... comme une confiture
10 euros*

... le kougelhopf

... de notre terroir servi tiède

*Simplement à l'ancienne, façon perdue, lait glacé au rhum
13 euros*

*... le kougelhopf ... glacé
au Gewurztraminer*

10 euros

... La soupe au chocolat

*lait glacé à la vanille et sa tranche de pain d'épices
11 euros*

L'Irish coffee

7.50 euros