

# Menu Gourmand

*Cromesquis d'Escargots Buhlois*

Purée de pomme de terre à l'ail doux

ou

*Pâté en croûte d'Hugo " Gibier, porc et foie gras "*

Chutney de pommes et ses pickles de légumes



*Parés de Flétan blanc des Fjords*

Crèmeux de carotte à l'Orange, noisettes torréfiées

Emulsion beurre noisette

ou

*Suprême de Volaille Noir de la Dombes*

Confit d'échalote au vin de Blaye, collection de radis en couleur

Sauce Poulette



*Croquant au Chocolat Caraïbes*

Mousse Citron Yuzu et meringue Italienne

ou

*Coeur de Poire William caramélisée*

Espuma de crème brûlée, fraîcheur caramel beurre salée

**MENU À 49 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# Menu de l'Auberge

*Tripes de mon Grand-Père*

revisité à notre façon

ou

*Bouchons de Volaille*

Autour du Maïs et du Cèpes



*Comme une Tajine de légumes*

Lieu Jaune et grosses crevettes sauvages

ou

*Pièce de Biche de nos Forêts*

Au pralin de noisette, crémeux de céleri



*Délicatesse autour du Marron*

Crème Marron et sa tuile croquante

Ou

*Paris-Abresch*

Sucrierie sur le Pralin

**MENU À 36 €**

**UNE ENTRÉE ET UN PLAT 30 €**

**UN PLAT ET UN DESSERT 30 €**

# Menu Plaisir

*Bonbons de Foie gras de Canard Français*  
Autour de la Figue



*Noix de Saint-Jacques*  
Façon Pot au Feu et ses rissoles de Boeuf



*Filet de Boeuf Charolais Rossini revisité*

ou

*Déclinaison de Caille des Vosges*  
La cuisse et le filet, butternut et artichauts poivrade



*Une Gourmandise au choix*  
dans l'un des menus précédents

**MENU À 73 € AVEC 2 ENTRÉES**

**MENU À 60 € AVEC UNE ENTRÉE AU CHOIX**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

*Pour les Enfants*  
*jusqu' à 12 ans*

**MENU À 13 €**

**LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 8 €**

*Aiguillettes de Poulet panées Maison*  
Purée de légumes du moment et ses pommes soufflées

\* \* \*

*Sucette glacée à la Vanille*  
Petits bonbons ficelles

