



## ☰ NOS ENTREES

*Rosace de Saumon Fumé maison, Blinis Parmentier, Crème au Raifort*

10 Euros

*Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney à la Figue et Dentelle de Pain d'Epices*

17 Euros

*Ravioles de Crevettes façon Thaï cuites en Bouillon de Bœuf, Gingembre et Coriandre*

7 Euros

*Salade Folle de Légumes croquants, Caviar de Petits Pois*

7 Euros

*Cromesquis de Munster, Confit d'Oignons Rouge et petit Mesclun de Salade*

11 Euros



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



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



## ☰ NOS GRANDES SALADES

### **Salade façon « César »**

*Salade Romaine, Copeaux de Parmesan, Filet de Poulet grillé minute et Sauce César Maison*

Taille Entrée : 8.00 Euros

Taille Plat : 16.00 Euros

### **Salade « Lorraine »**

*Feuille de chêne rouge, Fuseau Lorrain, Speck, Lardons, Schick Vosgien et Œuf poché*

Taille Entrée : 9.00 Euros

Taille Plat : 18.00 Euros

### **Salade Fraîcheur de notre Fumoir**

Taille Entrée : 8.00 Euros

Taille Plat : 16.00 Euros



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



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



## ☰ NOS POISSONS

**Filet de Bar grillé, Courgette farcie Ricotta et Epinards, Beurre blanc aux Herbes**

23 Euros

**Noix de St Jacques en croûte de Citron vert, Beurre blanc safrané, Risotto**

25 Euros

**Gambas piquées à la Citronnelle, Riz Basmati, Légumes à la Chinoise**

19.00 Euros

## PLAT VEGETARIEN

**Risotto Primavera**

14 Euros



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



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



## NOS VIANDES

**Eventail de Magret de Canard, Polenta et Sauce Girolles**

18 Euros

**Poulet au Romarin, Jus au Thym Citron, Tagliatelles de Légumes**

16 Euros

**Filet de Bœuf poêlé, Lie de Vin, Pommes Lorraines, Salade Verte**

23 Euros

**Médaille de Filet de Veau, poêlée de Potiron confit, Tombée d'Épinard, Jus de**

**Viande à la Mirabelle**

25 Euros



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



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



## NOS DESSERTS

☰ Tiramisu à la Rhubarbe et Fraise des bois

8 Euros

**Café Gourmand du Pâtissier**

Déclinaison de nos desserts Carte : Crème brûlée, Financier Pistache, Choux chantilly, Brownie, Glace du moment (Carte d'Or Miko)

13 Euros

**Baba au Rhum**

11 Euros

☰ Financier à la Pistache, Crème Framboise

9 Euros

☰ Tartelette au chocolat

7 Euros

**Assiette de Fromages Affinés**

8 Euros



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00 Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes

comprises