



-Les Entrées/Vorspeise-

| | |
|---|---------|
| Foie gras de canard contisé aux artichauts , mesclun de céleri aromatique | 18,00 € |
| Saumon Label Rouge à crue entrelacé de mangues, oignons rouges, crème moutardée | 15,00 € |
| Volaille cuite en délicatesse, servie froide en écrin de petits pois * | 13,00 € |
| Mitonnée de légumes saisonniers, fraîche et gourmande * | 13,00 € |

-Les Plats/Gerichte-

| | |
|---|---------|
| Dos de cochon confit caramélisé, aubergines tranchées à la tomate * | 25,00 € |
| La grande assiette de bouillabaisse à notre façon * | 23,00 € |
| Rumsteck d'agneau grillé escorté d'une tarte Niçoise | 25,00 € |
| Filet de sandre infusé à l'huile d'olive comme un aioli | 23,00 € |

-Les Desserts/Nachspeisen –

| | |
|--|---------|
| Assiette de fromages | 11,00 € |
| Le baba au rhum de la maison | 13,00 € |
| Les fraises à la vanille meringuée | 11,00 € |
| Rencontre entre le chocolat et le caramel au beurre salé | 11,00 € |
| Salade de fruits frais, rafraîchie au Limoncello | 11,00 € |

Entrée – Plat – Dessert 45€ ttc

Foie gras + 3€

Menu Enfant 20€ *

* Plat inclus dans le menu enfant avec dessert à la carte

« *Nous sommes ici au milieu de la forêt, ma cuisine doit rester vraie* »

Carte signée Bruno Poiré, chef étoilé

Restaurant



Séminaires

Les Boissons/Getränke

-Apéritifs/Aperitif-

Martini Bianco, Rosé, Rouge- Porto rouge
Pastis

-Les cocktails avec Alcool/ Cocktail mit Alkohol-

Mojito
Rhum Bacardi, Menthe, citron vert et eau gazeuse
Aperol Spritz
Martini Prosecco, Aperol, Eau gazeuse et Orange

-Les bières/Bier-

Fisher Tradition ou Dorelei
Warsteiner
Desperados
Erdinger
Heineken sans Alcool

-Les vins/weine-

Vins rouges/Rotweine

Domaine Labruyère Prieur Bourgogne rouge Pinot Noir

Vins blancs/Weißwein

Domaine Jacques Prieur Bourgogne Chardonnay

Vins Rosés/Roséwein

Château de Nages cuvée LibertyNages

Les vins Régionaux/Regionale Weine

Gris Grand Terroir AOC Toul
Château de Riquewihr Riesling Les Murailles
Château de Riquewihr Pinot-Gris Les Maquisards
Château de Riquewihr Gewurztraminer Les Sorcières

-Les Bulles-

Crémant d'Alsace Dopff & Irion
Champagne Haton Brut Classic

-Les Eaux/Wasser-

Evian
Badoit Verte
Badoit Rouge

-Jus de Fruits/Fruchtsäfte-

Jus de Pomme/ Orange/ Pamplemousse/Ananas/
Tomate

-Les softs/Alkoholfreie Getränke-

Apfelschorle/ Rivella/ Coca-Cola Regular ou Zéro/
Sprite/ Oasis/ Tropical/ Diabolo
Orangina/ Schweppes Indian Tonic ou Agrum/ Lipton
Ice Tea
Sirop à l'eau

-Thés, infusions-

Thé Earl Grey/ Ceylan/ Breakfast/ Vert Menthe
Infusion Tilleul Bio/ Camomille/ Verveine menthe Bio

-Les digestifs/Verdauungsgetränke-

Mirabelle
Cognac



2cl **5cl**
- 4,50 €

4,50 € -
20 cl

7,90 € -

- 8,10 €

25 cl **33 cl** **50 cl**
4,30 € 7,10 €

- 4,70 € -

- 5,80 € -

- 6,10 € -
- 4,30 € -

Verre

Bouteille

6,50 € 35,00 €

9,00 € 49,00 €

5,00 € 22,00 €

5,00 € 22,00 €

5,50 € 32,00 €

6,50 € 35,00 €

7,00 € 37,00 €

6,00€ 28,00€

8,00 € 44,00 €

33cl

50cl

100cl

- 3,60 € 4,90 €

- 3,70 € 5,20 €

3,80 € - -

25cl

3,80 €

25cl

33cl

- 3,80 €

3,70 € -

1,90 € -

3,30 €

4 cl

6,60 €

6,90 €

Prix services compris/Preis inklusive bedienung

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Alkoholmissbrauch gefährdet ihre gesundheit, geniben sie mit maben

Le document récapitulatif des allergènes est en libre-accès et consultable auprès de nos équipes

Eine liste der allergieauslösenden stoffe liegt im verkaufsraum aus sit frei einsehbar

Restaurant



Séminaires

Carte des Vins

En passant par la Lorraine...

Le verre
12 cl

La Bouteille
75 cl



Domaine Claude Vosgien, Auxerrois Blanc Grand Terroir AOC Toul

22 €

Domaine Claude Vosgien, Gris Grand Terroir AOC Toul 

5 €

22 €

Domaine Claude Vosgien, Pinot Noir Tradition AOC TOUL

22 €

...Détour par l'Alsace...



Château de Riquewihr Riesling Les Murailles 2016

5.50 €

32 €

Château de Riquewihr Pinot-Gris Les Maquisards 2016

6.50 €

35 €

Château de Riquewihr Gewurztraminer Les Sorcières 2015 

7.00 €

37 €

Pfaff Pinot-Noir La Griffes du Diable 2015

37 €

...Direction la Bourgogne...

Domaine Jacques Prieur Bourgogne Chardonnay 2016

9 €

49 €

Domaine Jacques Prieur Beaune Champs-Pimont 1er cru 2015

85 €

Domaine Jacques Prieur Puligny Montrachet Les Combettes 2014

154 €

Domaine Labruyère Prieur Bourgogne rouge Pinot Noir 2017

6.50 €

35 €

Domaine Prieur Santenay Clos des Genet 2018 

12.50 €

69 €

Domaine Jacques Prieur Pommard Les Charmots 1er cru 2016

168 €

Domaine Jacques Prieur Clos Vougeot grand cru 2014

198 €

...Visite de la Vallée du Rhône...

Château de Nages cuvée LibertyNages  

22 €

Louis Chèze Viognier 2018

6 €

33 €

Louis Cheze Saint-Joseph 2018

9 €

48 €

Château de Nages cuvée LibertyNages 

22 €

Cuvée Laurus AOP Côtes du Rhône Villages 2017

6 €

27 €

Cuvée Laurus AOP Crozes Hermitage 2017 

42 €

Louis Chèze Cuvée Caroline AOP Saint-Joseph 2018

8.50€

45 €

Domaine de Longue Toque Gigondas 2016

59 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Restaurant





Séminaires

Carte des Vins

...Virage vers le Bordelais...

Le verre
12 cl






La Bouteille
75 cl

| | | | |
|--|---|--------|-------|
|  | Château La Rose Perrière - AOP Bordeaux | | 32 € |
| | Clarendelle inspiré par Haut-Brion AOP Bordeaux 2015 | 6 € | 28 € |
|  | Clos Les Grandes Versannes - AOP Saint-Emilion Grand Cru 2011 | 7.50 € | 42 € |
| | Blason d'Issan, Haut-Brion, AOP Margaux 2014 | | 75 € |
| | Château Langoa Barton Saint-Julien, Haut-Brion, 3ème grand cru classé 2006 | | 139 € |

...Déviation par le Languedoc...

| | | | |
|--|---|-----|------|
|  | Domaine Lafage Le Rétro Vin de France  | 5 € | 24 € |
| | Domaine Lafage Cuvée Léa Côtes du Roussillon Les Aspres | | 35 € |

...Arrivée en Provence

| | | | |
|--|---|-----|------|
|  | Château de Berne AOP Côtes de Provence 2018  | 6 € | 31 € |
|  | Terres de Berne Château de Berne AOP Provence 2019 | | 35 € |
| | Domaine de la Bégude - Bandol  2019 | | 28 € |
| | Château de Nages cuvée LibertyNages  | 5 € | 22 € |

Final Pétillant, Cap vers la Champagne.

| | | | |
|--|--|--------|------|
|  | Crémant d'Alsace Dopff & Irion Chardonnay | 6.00 € | 28 € |
| | Champagne Haton Brut Classic  | 8.00 € | 44 € |
| | Champagne Haton Brut Cuvée Extra Blanc de Blancs | | 63 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Restaurant



Séminaires