

Notre Côté Carte

Nos Entrées

- 
- Salade Vosgienne (salade, tomates, croûtons, œuf poché, lardons et pommes de terre) **L 13.50 €
XL 16.90 €**
- L'Orée du Bois (salade, Scamorza, magret fumé, figue, saumon fumé, pêche, éclats de foie gras) **17.90 €**
- Escalope de foie gras poêlée, pommes, poires safranées et figues **19.50 €**
- Ceviche d'espadon, rhubarbe confite à la grenadine, betterave et framboise **15.90 €**
- Eventail de saumon fumé par nos soins et notre beurre demi-sel de Noirmoutier **16.50 €**
- ½ Queue de homard flambée à la vanille, tartare avocat, mangue et passion **21.50 €**
- Carpaccio de tomates anciennes, parmesan, burrata à la truffe et coppa IGP **16.50 €**

Nos Plats

Entrecôte Black Angus, frites maison
et salade verte 29.90 €

Filet de bœuf « France »,
sauce truffe ou morilles 34.90€

Tartare de bœuf Charolais,
frites et salade verte 19.50 €

Tagliatelles fraîches à la truffe
fraîche d'Été (Tuber Aestivum) 26.50 €

Tartare de thon à la tomate et gingembre 21.50 €

Sole Meunière 300-400g flambée devant
vous au Bardouin de Provence 27.50 €

Tagliatelles aux Noix de Saint-Jacques et
Scampis 24.50 €

Burger de bœuf Charolais Rossini, compoté
d'oignons, fromage tête de Moine,
frites et salade verte 21.50 €





Fromages

Chariot de fromages affinés 10.00 €

Nos Desserts

Crème brûlée à l'Hibiscus 9.50 €

Café Gourmand
(Crème brûlée, brownie, brochette de fruits,
mini canelé, glace yaourt) 12.50 €

Pavlova aux fruits rouges et glace yaourt 9.80 €

Truffé chocolat Valrhona & Grand Marnier 10.50 €

Trilogie de profiteroles à la glace Amarena
et son coulis de cerise 11.50 €

Faiselle aux fruits rouges, au Miel ou
Fines Herbes 6.50 €

Dame Blanche (glace vanille, chocolat noir
fondu, meringues & copeaux de chocolat,
crème chantilly) 8.50 €

Chaud Froid de Mirabelles du verger
(Glace mirabelle, mirabelles flambées
à l'eau de vie) 12.00 €

Colonel (glace citron, vodka squadron) 9.50€

Brochette de fruit frais et ses trois sorbets
(framboise, mangue et citron vert) 8.90 €