



M

E

N

U



Tartes flambées au feu de bois

Simple

7 €

Fromage blanc, crème, lardons, oignons

Gratinée

8 €

Fromage blanc, crème, lardons, gruyère

Aux champignons

8,80 €

Fromage blanc, crème, lardons, oignons, champignons

Marcaire

11 €

Fromage blanc, crème, lardons, munster (flambée à l'alcool de cumin)

La bergère

11,50 €

Fromage blanc, crème, lardons, fromage de chèvre, dés de tomates, huile d'olive, ciboulette

La sucrée

12 €

Crème pâtissière, pommes (flambée au calvados)

Nos entrées

Salade Vosgienne

8 €

Salade verte, tomate, œuf dur, lardons, crème épaisse

Noix de St Jacques aux éclats de Framboisine en brochette

14,50 €

Fromage de tête, crudités

8 €

Foie gras de canard maison et son confit d'oignons

14,50 €

Terrine du chef, crème émulsionnée à la senteur des bois

10,50 €

Potage du jour

6 €

Viandes et grillades

Entrecôte au sel de Guérande

17 €

Noisettes de chevreuil, poivrade

19 €

Noix de veau au crémeux de champignons

18 €

Spécialités de l'auberge

| | |
|---|------|
| Rognons de veau au porto flambés à l'armagnac | 16 € |
| Tête de veau vinaigrette, pommes vapeur | 14 € |
| Cuisses de grenouilles à la provençale | 15 € |
| Onglet de bœuf à l'échalote et pinot noir | 16 € |

Poissons du moment

(suivant arrivage)

| | |
|--|------|
| Dorade grillée, écrasé de pommes de terre au citron et à l'ail | 17 € |
| Pavé de saumon sur tagliatelles, sauce vin blanc | 14 € |

Menu enfant

(jusqu'à 13 ans)

| | |
|---|-----|
| Steak-frites, dessert compris (1 boule de glace au choix) | 7 € |
|---|-----|

Menu Auberge 21 €

Presskopf, crudités

*Rognons de veau
Déglacés au porto et flambés au cognac*

Coupe du Climont

Menu Tradition 32 €

Foie gras de canard, confit d'oignons

Noisettes de chevreuil, poivrade

Dessert au choix