

Menu Patagonia

• 41€ •

TRUITE DE L'EAU VIVE EN GRAVLAX

Betterave et Granny Smith

ou

TERRINE DE FOIE GRAS ET ÉCHINE
FUMÉE DE LA FERME DU LEJOL

Chutney de fraise, gelée vin de rhubarbe des Cuvées Vosgiennes

*

PAVÉ DE SANDRE À LA PLANCHA

Fricassé de pommes de terre Grenaille, girolles et légumes verts

ou

FILET DE BOEUF POELÉ

Tartelette de légumes de saison, sauce au poivre Voatsiperifery

*

ASSIETTE DE FROMAGES EN SUPPLÉMENT

(3 morceaux de nos fermes voisines)

• 5€ •

*

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA CARTE

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**