

Tome X : Le Printemps

“Le printemps à la table du Chapitre pour notre dixième carte, c’est une invitation à une saison riche en saveurs et en moments gourmands. Temps des jardins généreux où fraises et asperges rencontrent les premières herbes sauvages,... dans des recettes authentiques et pleines de fraîcheur, où nos produits locaux issus de nos fournisseurs, de la fourche à la fourchette trouvent toute leur place.

Les œufs des Cocottes d’Olichamp à Remiremont, le lard de la boucherie Remy à Arches, les micro végétaux des plantules à Epinal, les légumes, herbes et fleurs du potager du Dahu à Bellefontaine et des Jardins de Paulette au Girmont Val d’Ajol, le miel du Rucher du Potet à Saint Nabord, les fromages de la Ferme du Haut de Salmon au Val d’Ajol, les Glaces des Vosges (sur mesure) de notre ami Gaetan à Gérardmer, les truites de la pisciculture du Heimbach à Wingen...”

Julien Chrisment, chef de cuisine et son équipe



Menu Signature Le Printemps

L'essentiel de la saison en 6 chapitres s'inspirant des produits du moment...

82 €



Disponible en 5 chapitres à 72€ par personne

Pour votre Menu Signature en 5 chapitres, faites le choix entre l'entrée chaude ou le poisson.

Amuse-bouche

Ceviche de Daurade royale

grenade et framboise

Entrée froide

Maki de truite du Heimbach et saumon Bømlo

concombre, œuf de saumon et ciboulette

Entrée chaude

Quasi de Veau

Façon tataki, bouillon citronnelle et coriandre

Poisson

Pavé de Bar

planché, émulsion pomme de terre, lard de chez Remy et asperges

Viande

Médailillon dans le filet de Bœuf race Montbéliarde

escalope de foie gras poêlée, sauce au poivre vert et premiers légumes de nos maraîchers

Dessert

Fraise et rhubarbe

soupe de fraises au basilic, biscuit madeleine, glace vanille basilic

Nous proposons des accords mets et vins pour accompagner votre dégustation. Dernière prise de commande à 20h30. Le menu sélectionné devra être identique pour l'ensemble des convives.



Tome X : Le Printemps

Composez votre Menu Découverte en 4 chapitres (amuse-bouche du moment, entrée, plat et dessert)
à partir de la carte, au tarif de 58€ par personne.

E N T R É E S

Grenouille & Escargot / ails des ours / focaccia / ail	24
Pâté en croûte / veau / ris de veau / guanciaie / foie gras / rhubarbe	24,50
œuf cuit parfait des Cocottes d'Olichamp / asperges vertes et blanches en déclinaison / hollandaise crémeuse	23
Mosaïque de Truite du Heimbach & Saumon Bømlo / sapin brûlé / petit pois / radis / mange tout	24

P L A T S

Suprême de Pintade travaillé en burger / morilles / oignons confits / lard / foie gras poêlé / mizuna / mayonnaise miel, estragon et gingembre	32
Pièce de Veau (selon arrivage) / pommes de terre / rattes / jus réduit	34
Filet d'Agneau / croûte tonka / wakamé / carottes / salicorne	34
Pavé de Cabillaud nacré à la vanille / risotto crémeux au beurre de persil / émulsion passion / asperges vertes	32
œuf Risotto crémeux au beurre de persil / tome du Haut de Salmon / grana padano / mini burrata	30

D E S S E R T S

Sélection de fromages	10
Tarte façon crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar / cacahuètes torréfiées en poudre / glace crème brûlée	13
Mi-cuit au chocolat Valrhona Manjari 64% / cœur dulcey Valrhona / sauce anglaise safran / glace vanille et safran / namelaka	13
Pavlova / fraises gariguettes / crémeux fraise et tonka / soupe de fraises thym et romarin	13
Finger griotte / chocolat Valrhona Alpaco 66% biscuit / inspiré d'une forêt noire	13

MENU "ÉCRIVAIN EN HERBE"

25

Jusqu'à 12 ans

Saumon Bømlo fumé dans notre fumoir

La volaille ou Filet de poisson du jour et émulsion de pomme de terre 50/50 ou ses petits légumes

Mi-cuit au chocolat, glace

