

# *Tome XI : L' Été*

---

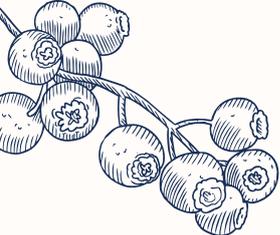
*“L'été à la table du Chapitre : invitation à une balade méditerranéenne en passant par nos forêts vosgiennes. Nous avons opté pour la fusion de l'authenticité des recettes provençales à nos produits locaux issus de nos producteurs, de la fourche à la fourchette.*

*Les légumes du potager du Dahu à Bellefontaine et des Jardins de Paulette au Girmont Val d'Ajol - Les fromages locaux de la Ferme du Haut de Salmon au Val d'Ajol - Les Glaces des Vosges de notre ami Gaetan à Gérardmer - Les Micro végétaux des Plantules à Épinal - Les Oeufs frais des Cocottes d'Olichamp - Le Miel du Rucher du Potet à Saint Nabord - La Truite des sources du Heimbach - Le Lard de la boucherie Rémy à Arches - Les fleurs et plantes de Guillaume Perrosé à Deyvillers - Les Bluets Bio des Vergers des Avolets à Rupt-sur-Moselle.*

*Nos suggestions viendront, au fil de la saison et des produits disponibles, enrichir notre carte.”*

*Julien Chrisment, chef de cuisine, Benjamin, Léo et Florian*





# Menu Signature L'Été

*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* —————

**Noix de Saint-Jacques en température**  
fruits de la passion

————— *Entrée froide* —————

**Cube de Foie gras de canard au magret fumé**  
bluets et myrtilles en texture, kouglof aux brimbelles

————— *Entrée chaude* —————

**Tagliata de veau dans le quasi**  
fève Tonka, roquette, parmesan

————— *Poisson* —————

**Filet de Bar cuit sur la peau**  
olives en texture, lard de chez Rémy

————— *Viande* —————

**Canette en cuisson douce**  
betteraves de nos maraîchers et nectarine, jus de volaille au porto

————— *Dessert* —————

**Brimbelles**  
relevées au poivre de Timut

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 XI : L'Été



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

|   |       |
|---|-------|
| Mosaïque de thon et saumon Bømlo / cuit de peur / nori / tatin de tomates cerises (fumé minute) | 24,50 |
| Foie gras de canard au magret fumé / bluets et myrtilles en texture / kouglof aux brimbelles    | 25    |
| 🌿 Mini burrata & figues / sablé noix parmesan / miel / vinaigrette à la mangue                  | 23    |
| Noix de Saint-Jacques snackées aller-retour / travail autour du fenouil / fruit de la passion   | 25    |

---

## P L A T S

|   |    |
|---|----|
| Tartare de bœuf / langue / œuf / cornichons & câpres, comme une ravigote                            | 33 |
| Filet de turbot rôti sur peau / safran / légumes verts glacés                                       | 35 |
| Veau fumé en cocotte / black Tiger / carottes vanille et gingembre / foin / jus réduit              | 35 |
| Langue de chat dorée au beurre / compressé de pomme de terre aux cèpes / béarnaise aérée            | 34 |
| 🌿 Fregola sarda comme un risotto / pesto basilic et parmesan / jaune d'œuf confit à l'huile d'olive | 32 |

---

## D E S S E R T S

|   |    |
|---|----|
| Sélection de fromages   | 12 |
| Tartelette chocolat Manjari Valrhona / piment d'Espelette / sorbet framboise poivron* | 14 |
| Finger aux abricots rôtis / romarin/miel / pistache                                   | 13 |
| Citron / huile d'olive / sésame noir / basilic  | 14 |
| Balade en Provence / pêche pochée / cream cheese lavande / opalys                     | 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 pomme de terre ou ses petits légumes

Mi-cuit au chocolat, glace

