

Tome XII : L'Automne

“L'automne à la table du Chapitre, c'est une invitation à une saison riche en saveurs et en moments gourmands. Temps des jardins généreux, des champignons forestiers, des dernières herbes récoltées... dans des recettes authentiques et réconfortantes où nos produits locaux issus de nos fournisseurs, de la fourche à la fourchette, trouvent toute leur place.

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 - Les champignons de Chantal Gaillot au Haut du Them - Le Lard de la boucherie Rémy à Arches - Les fleurs et plantes de Guillaume Perrosé à Deyvillers.

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

Julien Chrisment, chef de cuisine Benjamin, Florian, Arthur & Lilou



Menu Signature L'Automne

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

Langoustines

en raviole & bisque au safran

Entrée froide

Bœuf & saumon bœmlo

façon maki, fumé dans notre fumoir, cannelloni de poireaux,
vinaigrette à l'huile d'olive Estoublon

Entrée chaude

Escalope de foie gras poêlée

champignons sautés en persillade

Poisson

Filet de Sandre cuit sur la peau

topinambours et lard fumé de chez Remy

Viande

Filet de bœuf

grillé à la plancha, fumé au sapin, purée de pommes de terre aux cèpes, jus aux morilles

Dessert

Noisette & Capucine

café vert / pralin / chocolat dulcey Valrhona

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 XII : L'Automne

ENTRÉES

Foie gras de canard / pommes & coings / pain d'épices	25
Langoustines / en texture / safran / mangue / timut	25
🌿 Betterave rouge confite entière une nuit / gingembre / chèvre frais / fruits rouges	23.50
Noix de Saint-Jacques / topinambours / crumble parmesan noisette/orties	25

PLATS

Veau & ris de veau / shitake du Haut du Them / café / risotto de céleri rave	35
Sandre cuisson sur peau / girolles / potimarron / jus de veau orange & wakamé	34
Noisette d'agneau / salsifis / échalotes confites / jus relevé	35
🌿 Autour des champignons, œuf parfait des Cocottes d'Olichamp / crémeux de pommes de terre / risotto de quinoa aux morilles	33
Suprême de poulet fermier label rouge / crème Riesling & morilles / dauphinois en texture / déclinaison de légumes d'automne	34

DESSERTS

Sélection de fromages	12
Alliance / passion / mangue / chocolat / tonka / glace butternut & passion	13
Verger automnal / pomme rôtie / biscuit breton caramel à la fleur de sel / cardamome verte / caramel beurre salé	13
Baba / rhum / minestrone ananas à la vanille / crème fouettée / glace poivre	13

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.

MENU "ÉCRIVAIN EN HERBE"

25

Jusqu'à 12 ans

Saumon Bœmlo fumé dans notre fumoir ou œuf parfait, crème de courge
La volaille ou Filet de poisson du jour et pomme de terre ou ses petits légumes
Mi-cuit au chocolat, glace