

Tome XIII : L'Hiver

“L'hiver à la table du Chapitre, c'est une invitation à une saison riche en saveurs et en moments gourmands. Au coin du feu, retrouvez des recettes authentiques et réconfortantes & les produits locaux issus de nos fournisseurs, de la fourche à la fourchette.

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.

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

• *Julien Chrismont, chef de cuisine, Benjamin, Florian, Arthur & Lilou*

Menu Signature L'Hiver

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

Carpaccio de Saint-Jacques

grenade, citron caviar

Entrée froide

Foie gras de Canard

marbré au magret fumé / condiment figue

Entrée chaude

Poitrine de Porc

confite au miel, langoustine panko, coulis d'épinard, jus de cuisson

Poisson

Maki de Truite

façon tataki, confite / houmous

Viande

Filet de Veau

escalope de foie gras poêlée, céleri rave et jus réduit

Dessert

“Sapin”

myrtille et pralin, glace au sapin

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 XIII : L'Hiver

ENTRÉES

∅ Burratina / houmous / au citron confit / poireaux / vinaigrette à l'oeuf	23
Noix de Saint-Jacques / snackées / pomme de terre / noisette / châtaigne poêlée	25
Foie gras de canard marbré au magret fumé / condiment figue	25
Tentacules de poulpes / travaillées comme un aïoli / sucrine rôtie / navet boule d'Or / radis	25

PLATS

∅ Risotto aux champignons du Haut du Them / tome de la Ferme du Haut de Salmon / oeuf cuit parfait des Cocottes d'Olichamp	32
Dos de Cabillaud rôti à la vanille de Madagascar / carottes / potimarron	34
Magret de canard cuit à 54 degrés au miel / jus corsé / betterave / panais	34
Suprême de poulet label rouge / purée de pomme de terre truffée / jus réduit	35
Filet de boeuf / salsifis / échalotes / dauphinois / maître d'hôtel	35

Garniture en option :

Purée de pomme de terre à la truffe noire melanoporum

+4€

DESSERTS

Sélection de fromages	12
*Mi-cuit au chocolat Manjari Valrhona / cœur coulant Dulcey / coulis mangue	13
Pavlova / cédrat / bergamote / citrons / limoncello & miel	13
Tarte amandine aux poires / poire au vin chaud / sorbet poivre	13
Entremets pistache / pralin / marron / framboise	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"

Jusqu'à 12 ans

Saumon Bømlo fumé dans notre fumoir ou oeuf 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

∅ = plat végétarien et sans gluten

Prix nets en euros / Taxes et service inclus
* À commander en début de repas

Les listes des allergènes et des origines des viandes sont disponibles sur demande.