



Le Chapitre

Tome XIV : Le Printemps

“Le printemps à la table du Chapitre, c’est une invitation au réveil de la nature, une saison riche en saveurs et en moments gourmands. Au coin du feu, ou à la chaleur des premiers rayons de soleil, retrouvez le renouveau de recettes authentiques et réconfortantes ou les produits locaux issus de nos fournisseurs, de la fourche à la fourchette trouvent leur place.

L’omble de fontaine de la pisciculture du Breuchin aux Mille Étangs - La liqueur de bourgeon de sapin de la maison Lecomte Blaise à Nol - Les pains de la boulangerie Hocquaux à Remiremont - Les fromages 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 œufs 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 & le bœuf sélectionnés par la boucherie Remy à Arches - Et dès que la nature le permet : nos cueillettes de bourgeon de sapin ou d’épicéa, d’Oxalis et d’ail des ours.

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

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



Julien Chrisment

Menu Signature : Le Printemps

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

84 €

Disponible en 5 chapitres à 74€ par personne

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

Amuse-bouche

Asperges violettes / anguille fumée / Serrano / ciboulette

Entrée froide

Foie gras de canard / magret fumé / fraises

Poisson

Saint Jacques / poireaux / fruits de la passion / caviar d'Aquitaine de Neuvic



Entrée Chaude

Ris de veau / topinambours / café / miel

Viande

Filet de bœuf / fumé / échalote / pommes de terre

Dessert

Vanille de Madagascar

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 XIV : *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.



Entrées 25€

Foie gras de canard & magret fumé en compressé / cuit à la flamme / fraises

  Asperges violettes / œuf parfait des Cocottes d'Olichamp / shitake du Haut du Them / hollandaise / ciboulette

Noix de Saint Jacques en température, carpaccio et snackées / fruits de la passion / poireaux

Raviole escargots & lard de chez Remy / ail des ours / focaccia



Plats 35€

Omble de fontaine du Breuchin aux Mille Étangs / cire / fumé minute / risotto à l'encre / jus de viande au miel

Turbot / asperges vertes / épinard / beurre blanc *

 Burger / râpé de pomme de terre / comté / pissenlit / roquette

Tournedos de pintade & foie gras / pressé de pommes de terre / morilles / légumes de printemps

Filet de veau en cuisson douce / mini fenouil / patate douce et curcuma

* L'accord parfait (+4€) : Agrémentez votre turbot d'une pointe de caviar d'Aquitaine de Neuvic



Desserts 13€

Assiette de fromages de la Ferme du Haut de Salmon

Cheesecake / fraises Mara des Bois & Gariguettes / basilic / hibiscus

 Pavlova / rhubarbe / chocolat Opalys  / Oxalis

Chocolat Manjari  / bourgeon de sapin / tonka

Mascarpone / amaretto / café

 = végétarien  = sans gluten

Prix nets en euros / Taxes et service inclus

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

* L'accord parfait est en supplément au tarif de 4€, à ajouter au Menu Découverte ou au tarif du plat seul.

Tome XIV : *Le Printemps*

Menu “Écrivain en herbe”

25€

Jusqu'à 12 ans

Saumon Bømlo fumé dans notre fumoir
ou
Œuf parfait, crème de courge

La volaille ou le filet de poisson du jour
et
pommes de terre ou ses petits légumes

Mi-cuit au chocolat, glace