Le Chapitre
Tome XVI : L'Automne

“L’automne s’installe doucement sur les Vosges. Les lumières se font plus chaudes, les forêts changent de couleur et la cuisine retrouve des saveurs plus profondes.

Pour ce Tome XVI, nous avons imaginé une cuisine de saison entre brume et sous-bois, où se rencontrent champignons sauvages, courges, coings, pommes, figues, gibier et poissons, accompagnés de notes fumées, torréfiées et végétales.

Nous avons choisi de mettre à l’honneur :
- Les fromages de la Ferme du Haut de Salmon - Le Val d'Ajol
- Les glaces des Vosges de Gaétan - Gérardmer
- Les micro-végétaux des Plantules - Épinal
- Les oeufs frais des Cocottes d'Olichamp - Remiremont
- Le miel du Rucher du Potet - Saint-Nabord
- Les champignons de Chantal Gallot- Le Haut-du-Them
- La sélection de la Boucherie Remy - Arches
- Les petits fruits de Damien Balland - Olichamp
- La truite de la pisciculture du Breuchin aux Mille Étangs

Une collection pensée autour du produit, de la gourmandise et de notre territoire, avec toujours la même envie : laisser la saison guider l’assiette, sans jamais masquer l’essentiel.”

Julien Chrisment, Chef de cuisine, Benjamin, Enzo, Julien et Lilou

Menu Signature : L'Automne

6 temps pour une histoire à savourer...

84 €

Disponible en 5 chapitres à 74€ par personne :
faites le choix entre le sentier et la brume.

L'Orée du Bois

Ris de veau / cromesquis / foin / cacahuète / mayonnaise à la fève tonka

L'Échappée

Langoustine en carpaccio & en panko / betterave jaune / wasabi / fines herbes

Le Sentier

Foie gras / magret fumé / coing rôti / raisin / oxalis / figue

La Brume

Filet de sandre / courges / poudre de sapin torréfié

Au Coin du Feu

Filet de boeuf / topinambour / échalote confite / salsifis / croûte de moelle

Le Sous-bois

Cocotte / chocolat macaé VALRHONA / clémentine / glace cèpes

Accord mets et vins 2 verres : **19€ par personne**. Accord mets et vins 3 verres : **27€ par personne**.
Dernière prise de commande à 20h30.
Le menu sélectionné devra être identique pour l'ensemble des convives.

Tome XVI : L'Automne

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 26€

Saint-Jacques / butternut rôti / châtaigne / fruit de la passion

Foie gras / magret fumé / coing rôti / raisin / oxalis / figue

Tartelette aux pleurotes / poireau brûlé / poire / miel / copeaux de comté

Truite du Breuchin aux Mille Étangs / gravlax / sapin torréfié / céleri / pommes

Plats 36€

Lotte / lard / choux de Bruxelles / chou pak choï / safran

Canette / mûre / figue / panais / miel

Œuf parfait / champignons / pomme de terre fumée / quinoa / parmesan

Filet de veau / paleron confit / purée 50/50 / échalote / morilles

Desserts 14€

Assiette de fromages

Mi-cuit / chocolat Jivara VALRHONA / cèpes / vanille de Madagascar *

Eglantine / coing / madeleine / chocolat blanc Opalys VALRHONA / sapin

Pavlova / framboise / betterave rouge / citron vert

* À commander en début de repas.

= végétarien = sans gluten

Prix nets en euros / Taxes et service inclus

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

Tome XVI : *L'Automne*

Menu “Écrivain en herbe” 25€

Jusqu’à 12 ans

Saumon Bømlo fumé dans notre fumoir

ou

Potage de courge et œuf parfait

La volaille ou le filet de poisson du jour

et

pommes de terre ou ses petits légumes

Mi-cuit au chocolat, glace

Prix net en euros / Taxes et service inclus

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