



●
Menus



Menu Enfant
8.50 €

Crudités
Jambon
Ou Nuggets Fromages
Ou Steak haché Frites
Glace

Menu du jour

16.00 € la semaine - 17.00 € le Dimanche

Entrée
Plat du jour garni
Plateau de fromages
Ou Dessert



Menu du terroir Logis

19.50 €

Salade Vosgienne

Salad, pancetta, tomatoes, hard boiled eggs, croutons



Truite sauce Riesling

Trout served with a Riesling sauce

Légumes de saison

Seasonal vegetable



Plateau de fromages

Choice of cheeses

Ou

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu
24.50 €

Pâté en croute au foie gras, Chutney à la rhubarbe
Pâté en croute with duck liver, chutney rhubarb

Ou

Terrine de saumon et Saint Jacques, piperade, sauce betterave
Salmon and scallops terrine, peppers and beet sauce



Côte de veau charolais sauce pleurotes
Chop of Charolais veal wiper oyster mushrooms

Ou

Queue de lotte sauce bisque maison
Monkfish with bisque sauce

Légumes de saison
Seasonal vegetables



Plateau de fromages
Choice of cheeses



Dessert au choix
Choice of deserts

Menu
34.50 €

Saumon mariné maison et concassée de cèpes au vinaigre balsamique

Marinated salmon and mushroom cook with balsamique vinegar

Saint Jacques sur pied, mesclun, copeaux de foie gras et foie gras poêlé

Saint Jacques up, mesclun and duck liver



Filet de bœuf sauce poivre ou bordelaise

Fillet of beef bordelaise sauce or pepper

Ou

Pavé de sandre sauce safranée, quinoa au moules

Paved of pikeperch with saffron sauce, quinoa in grind

Légumes de saison

Seasonal vegetables



Plateau de fromages

Choice of cheeses



Dessert au choix

Choice of deserts

Menu
45.00 €

Brochette de gambas et magret aux herbes, escalope de foie gras poêlé

Bunch of gambas and duck in herbs, and fried foie gras

Ou

Choux farci au ris de veau et cuisses de grenouilles, jus aux cèpes

Cabbages stuffed with sweetbread and frogs, ceps sauce



Magret de canard rossini sauce au miel

Duck breast rossini with honey sauce

Ou

Dos de cabillaud et sa nage aux fruits de mer

Cod and its swimming in seafoods

Légumes de saison

Seasonal vegetables



Plateau de fromages

Choice of cheeses



Assiette gourmande

Nos viandes de bœuf sont d'origine Française et Allemande

Menu gastronomique
55.00 €

Chaque plats est accompagné de son verre de vin
Every dishes are served with a glace of wine

Trilogie de foie gras de canard, mi cuit, poêlé et glacé
Duck liver trilogy



Dégustation de filets, bœuf, canard et porc sauce aux cèpes
Degustation of three filets, beef, duck and porc with mushroom
sauce



Légumes de saison
Seasonal vegetables



Munster flambé au marc de gewurstraminer
Munster flambé with brandi



Dessert au choix
Choice of desert