

Restaurant Au Bon Gîte

MENU DU JOUR 13 € le plat du jour seul 9 €

Une entrée
Une suite (le vendredi poisson)
Le dessert du jour

Le menu du jour est servi au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

LES DESSERTS

Toutes les pâtisseries et toutes les glaces sont faites maison

La mousse au chocolat 6 €

La crème au caramel 6 €

Souvenir d'enfance : madeleine au miel de pays, nutella maison, nougat, glace réglisse 8 €

Millefeuille crème au citron, fraise, glace basilic 7 €

Coupe glacée belle pêche entière melba 7 €

Tartelette du moment 7 €

L'incontournable soufflé au chocolat 8 €

Les glaces maison 1,80 € la boule

Les sorbets arrosés 8 €

MENU A 38 €

Foie gras de canard maison, toast de pain à la patate

ou

Carpaccio de lotte fumée, vinaigrette d'agrumes, tagliatelles de légumes aigre-doux

ou

Asperges vertes, morilles, œuf bio mollet, jus de volaille

Épaule d'agneau français confite, tourtière de légumes, jus d'agneau aillé

ou

Caille des Vosges désossée et fois gras en coque parfumée, abricots secs, miroir de côte de Toul

ou

Dos de sandre poêlé, poireaux confits, tonnelets de pommes de terre au chique

Assiette de fromages fermiers

(Mr Coulon Ban de Sapt, Mme Marchal Le Puid, Mr Steimeiz La Salle)

Dessert au choix

Tous les plats de notre carte sont élaborés dans notre cuisine

Certains plats peuvent contenir des allergènes. Pour votre confort nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos allergies

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras de canard maison, toasts de pain à la patate 19 €

Carpaccio de lotte fumée, vinaigrette aux agrumes, tagliatelles de légumes aigre-doux 19 €

Pâté en croûte de veau de lait maison, trompettes et légumes vinaigrés 14 €

Gaspacho légèrement gélifié, copeaux de haddock, pickles d'oignons, câpres, avocats 15 €

Asperges vertes, morilles, œuf bio mollet, jus de volaille 17 €

LES POISSONS

Dos de truite de la source de Heimbach, croustillant de pommes de terre aux pieds de porc, jus parfumé et citron confit 23 €

Dos de sandre poêlé, poireaux confits, tonnelets de pommes de terre au chique 25 €

Le parmentier de homard, sauce crémeuse à la ciboulette 28 €

LES VIANDES

Râble de lapin d'Alsace désossé, gnocchis de pommes de terre, jus à la sauge 19 €

Filet de bœuf de Lorraine au poivre vert ou au roquefort 24 €

Épaule d'agneau Français confite, tourtière de légumes, jus d'agneau aillé 19 €

Caille des Vosges désossée et foie gras en coque, abricots secs, miroir de Côte de Toul 21 €

EN COCOTTE

Les tripes maison, au vin d'Alsace, pommes sautées 15 €

Assiette de fromages fermiers 5 €

(Mr Coulon Le Ban de Sapt, Mme Marchal Le Puid, Mr Steimeiz La Salle)

MENU A 29 €

Rouleau de courgettes au fromage frais de brebis du Puid, posé sur un sablé, coulis de poivrons doux

ou

Pâté en croûte maison de veau de lait, trompettes et légumes vinaigrés

ou

Gaspacho de tomates légèrement gélifié, copeaux de haddock, pickles d'oignons, câpres, avocats

Suprême de volaille de pays contisée au beurre de serpolet

ou

Dos de truite de la source de Heimbach, croustillants de pommes de terre aux pieds de porc, jus parfumé et citron confit

ou

Râble de lapin d'Alsace désossé, gnocchis de pommes de terre, jus à la sauge

Assiette de fromages fermiers (supplément 3 €)

Dessert au choix

MENU VEGETARIEN 26 €

Rouleau de courgettes au fromage frais de brebis du Puid, posé sur un sablé, coulis de poivron doux

Baeckeofe de légumes d'ici et d'ailleurs, bouillon parfumé

Dessert au choix

MENU ENFANT 10 €

Salade de tomates ou œuf bio cocotte

Escalope à la crème ou filet de poisson au beurre blanc

Spätzles maison

Mousse au chocolat ou glace maison