

MENU FORê

Apéritif « Maison »
(Crème de Mirabelle & Bourgogne Aligoté)

Marmite d'escargots aux pleurotes & sel d'ail des ours*,
fondant de Brie de L'Ermitage
Ou
Salade Vosgienne Traditionnelle, à la vinaigrette ail des ours*
(*Salade, Pommes de Terre, Lardons, Croûtons, Crème fraîche*)

Faux-filet de Bœuf d'origine Lorraine,
comptée de rhubarbe au « Petit cru de Rhubarbe »*
Ou
Dos d'omble doré, beurre moussieux à l'ail des Ours, riz Vénééré

Munster de l'Ermitage, petit pain & confiture d'églantine*

Poire pochée à la « Tisane FORê »*, cœur coulant à l'églantine*
Ou
Dôme de Parfait glacé, cœur au Bluet*, coulis de Brimbelle*

*produit FORê,
à base de composants d'origine naturelle, issus majoritairement du massif des Vosges