

# CARTE

## *Les suggestions en cours*

### *Les châtaignes à l'Ermitage Frère Joseph*

Velouté de châtaignes et noix de pétoncle	8.70 €
Terrine de foie gras de canard aux châtaignes et potimarron	10.50 €
Parmentier de biche aux châtaignes et petite salade	16.50 €
Mont blanc (dessert à base de marrons et crème glacée au cassis)	7.50 €

## Entrées

L'assiette du charcutier	10.50 €
<i>Pork meats plate</i>	
Saumon fumé par nos soins	14.00 €
<i>Home prepared smoked salmon</i>	
Salade aux gésiers de volaille confits	11.50 €
<i>Green salad with confit poultry gizzards</i>	
Foie gras de canard aux épices douces	15.60 €
<i>Home made flattered duck liver, mixture of spices</i>	
Salade vosgienne (verte, pomme de terre, croûtons, œuf lard et crème)	12.00€
<i>Green salad « à la vosgienne (with potatoes, speck, egg, cream)</i>	
Velouté de châtaigne à la crème de munster	8.00 €
<i>Velvety chestnut, ans munster cheese</i>	
Bouchée à la reine	9.60 €
<i>Vol au vent</i>	
Terrine de gibier aux fruits secs et confiture d'oignon	11.30 €
<i>Venaison terrine with dried fruit and onion jelly</i>	

## Rôtis

Truite meunière <i>Chub trout</i>	18.00 €
Filet de sandre soufflé <i>Perch fillet</i>	19.50 €
Truite aux amandes <i>Trout with almonds</i>	18.00 €
Tofailles et fumé vosgien <i>Vosgian speciality with smoked meats and potatoes</i>	16.60 €
Poulet fermier en ballotine, aux pleurotes <i>Chicken ballotine, with oyster mushrooms</i>	21.00 €
Filet de bœuf à l'échalote ou au poivre (origine voir tableau) <i>Beef filet with shallot or pepper sauce (see origin in the restaurant)</i>	23.00 €
Fondue savoyarde <i>Cheese fondue with garniture (ham, potatoes, green salad)</i>	26.00 €
Croustillant de canard aux légumes <i>Duck in a crispy paste, vegetables</i>	14.50 €

## Le Grand Ventron

L'assiette du charcutier  
ou  
Saumon fumé par nos soins  
ou  
Foie gras de canard, aux épices douces,  
fait par nos soins

*oO\$\$\$\$Oo*

Filet de sandre soufflé  
ou  
Filet de bœuf poêlé  
(origine voir tableau)  
au poivre ou aux échalotes  
ou  
Poulet fermier en ballotine, aux pleurotes

Assortiment de fromages

Carte des desserts

Menu à 33 €

## *Le Petit Chéty*

Salade vosgienne  
ou  
Terrine de gibier aux fruits secs  
ou  
Foie gras de canard, aux épices douces,  
fait par nos soins  
(supplément 5.00 €)

*oO§Oo*

Croustillant de canard aux légumes  
ou  
Truite meunière ou aux amandes

Carte des desserts

Menu à 30.00 €  
Prix nets

## *Le Couarôge 25.00 €*

Bouchée à la reine  
ou  
Salade aux gésiers de volaille confits

Tofailles et fumé vosgien

Tarte aux myrtilles

## *Le Végétarien 21.00 €*

Velouté de châtaigne à la crème de munster

Risotto aux légumes

Salade de fruits  
et son sorbet

## Menus réservés aux enfants

### *Petit Caïd (12 ans) 14.00 €*

Saumon fumé par nos soins  
Echine de porc fumée, pommes pailles ou tofailles  
Glace deux boules

### *Le Fûté (12 ans) 11.50 €*

Assortiment de saucissons  
Escalope de volaille,  
pommes frites  
glace 1 boule

### *Le Filou (8 ans) 7.50 €*

Jambon blanc et pâtes  
Glace une boule

*Prix nets*