



## **Menu de Noël** *Christmas Menu*

**(dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre)**  
*(Dinner on 24<sup>th</sup> and Lunch on 25<sup>th</sup>)*

**130,00€ hors boissons / excluding drinks**

**"Merlan de ligne frit", betteraves  
et pâte de quetsche .....**

*"Fried whiting": beet and plum paste ...*

\*\*\*\*

**Langoustine de nos côtes juste flashée,  
coing, chicoré et agrumes**

*"Flash-cooked" langoustine, quince,  
chicory and citrus fruits*

\*\*\*\*

**Gros rouget : sauce "civet",  
oignons doux et "trofiettes maison"**

*Red mullet: "civet" sauce,  
sweet onions and homemade "trofiettes"*

\*\*\*\*

**"Vol au Voile" : Poularde fermière de Michel Revault,  
cuvée "Voile" de Julie et Benoit Mérias, cèpes confits, truffes et café**

*"Vol au Voile": Farm poularde from Michel Revault, "Voile" wine from Julie and  
Benoit Mérias, candied porcini mushrooms, truffles and coffee*

\*\*\*\*

**Un air de "Bretzels" : Sainte Maure blanc/vanille  
et myrtilles de Touraine**

*An air of "Bretzels": Sainte Maure white/vanilla  
and blueberries from Touraine*

\*\*\*\*

**Esprit de pain au chocolat .....**

*Spirits of "pain au chocolat" .....*

\*\*\*\*

**Souvenir des forêts Vosgiennes : sapin et pomme de la famille Buron**  
*Souvenir from the Vosges forests: fir and apple from Buron's family*