



Menu des Fetes 2023

Mise en bouche

Salade au braisé d hardémont et pétales de frois gras
Cassolette d escargots au Charcenne et Pleurôtes
Creme brulée à la truite fumée et citrons caviars

Suprême de volaille au cidre et morilles
Noix de Veau sauce Champagne
Filet de truite en croûte de pain d épices et
crème au safran des Payoux

Forêt Noire aux griottes de Paul
Torsche aux Marrons revisitée
Babas au Sapin des Vosges

45 €

week end du 15 au 30 decembre
La Ferme des Epicuriens