



## **Menu du Nouvel An 2025** ***New Year's day Menu 2025***

***(Déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier)***  
***(Lunch on January 1st)***

***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,  
coïng, 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***