




# CARTE D'AUTOMNE

## NOS ENTRÉES

CARPACCIO DE POUPLE 18,50 €  
Mayonnaise betterave, purée de vitelotte et citron vert, pickles

MAGRET FUMÉ 17,00 €  
Puis roulé au poivre blanc de Penja, gelée et coulis de cassis, chutney et tuiles de poire


GALANTINE DE VOLAILLE RÔTIE 16,50 €  
Farçie au chorizo et chèvre, crème montée au chèvre frais, condiment poivron

CHAMPIGNON EN DIFFÉRENTES TEXTURES  16,00 €  
Panna cotta et poêlée de champignons, sponge cake au persil, crème champignon au café, crumble à la noix de cajou

24,50 € SUPRÊME DE PINTADE CUIT BASSE TEMPÉRATURE  
Cromesquis de cuisse de pintade et cerfeuil, sauce suprême au vin jaune, poire pochée au vin rouge

24,00 € PALERON DE VEAU CUIT 12H00  
Jus corsé aux 4 épices, palet de pomme de terre confit au beurre de thym, radis glacés

24,00 € TRUITE DU FRAIS BARIL RÔTIE  
Sauce au munster vosgien, navet braisé au miel du Potet, légumes de saison, tuile de riz

23,00 €  COURGE RÔTIE À LA NOIX  
Œuf parfait, espuma de potimarron, huile vierge de céleri, croustillant à la noix

## NOS PLATS

TIRAMISU REVISITÉ AUX NOISETTES GRILLÉES 11,00 €  
Café et amaretto, biscuit cuiller aux noisettes torréfiées, crème légère au café, gelée amaretto

ENTREMET CHOCOLAT-MÛRES 11,00 €  
Mousse au chocolat noir 74%, biscuit streusel cacao, confit mûre acidulé, ganache montée à la vanille, sorbet framboises.

À FLEUR DE POMME 10,00 €  
Pomme confite, crème diplomate à la fleur d'hibiscus, sablé breton à la châtaigne, gel pomme verte

CAFÉ GOURMAND DU LIDO 12,00 €  
Assortiment de 4 mini douceurs surprises

SÉLECTION DE FROMAGES 13,00 €  
Fromages de la maison LOHRO - Meilleurs Ouvriers de France et Maîtres Affineurs



## NOS DESSERTS



# CARTE D'AUTOMNE

## Menu Retour du marché

Uniquement les midis en semaine

à composer à partir de l'ardoise du moment

24,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert



28,00€

Entrée + Plat + Dessert

Option fromage : + 5,00€

## Menu Bistronomique

42,00€

Vous avez la possibilité de piocher :

une entrée à la carte

+

un plat à la carte

+

un assortiment de  
fromage : + 5,00€

+

un dessert à la carte

## Menu Apprenti Bistronome

- 12 ans

15,50€



Fish & chips

ou

Burger maison / frites

1 boule de glace



1 sirop ou 1 diabolo ou 1 limonade

## Menu Table du Lido

Uniquement les soirs  
et les dimanches midi

- à commander avant  
13h15 et 20h15 -

Menu en 4 temps (pour une personne) 46,00€  
amuse bouche / entrée / plat / dessert

Menu en 5 temps (pour une personne) 58,00€  
amuse bouche / deux entrées / plat / dessert

Menu en 6 temps (pour une personne) 65,00€  
amuse bouche / deux entrées / plat  
/ fromage / dessert

## LA SÉLECTION DE PRODUITS LOCAUX

"De la fourche à la fourchette"

Les plantules (Épinal)

Pisciculture du Frais Baril (Xertigny)

La Belle Marée - fruits, légumes, poissons (Remiremont)

Charcuterie Pierrat (Le Tholy)

Fromage de la ferme des Plombes

(Xonrupt-Longemer)

Glaces des Vosges (Gérardmer)

Les Petits Crus Vosgiens (Gérardmer)

Boulangerie Les P'Tites douceurs (Gérardmer)

Miel du Rûcher du Potet (St Nabord)

La Ferme du bien-être (Le Tholy)

Champignons (Gérardmer et Haut du Theim)

Maison Lorho (Moyenmoutier)

et tant d'autres...

Nos recettes et nos menus forment un ensemble visuel et gustatif indissociable et ne peuvent donc pas être modifiés.  
Régimes particuliers et allergies, merci de consulter le registre des allergènes à votre disposition.

