

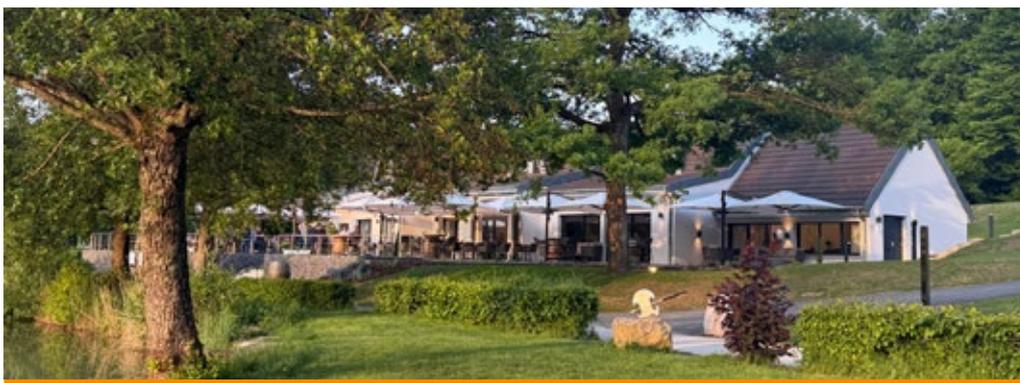


Un peu de notre Histoire

Situé sur les rives du lac de Contrexéville, le Grand Hôtel du Lac a vu le jour en 1968 dans un écrin de verdure, où les eaux du lac et les forêts majestueuses se rencontrent, offrant ainsi aux visiteurs un havre de paix. Aujourd'hui, LaCorniche continue d'être ce lieu privilégié, où l'on peut retrouver l'équilibre entre sérénité et nature. Les rives du lac, les sentiers boisés et l'air pur offrent à chaque hôte un véritable retour à soi-même, dans un cadre naturel d'une beauté rare.

Nos Producteurs

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Maison Neuveic | Rondchamp |
| La Ferme de Saint Pierre | Le Pain sur la Planche |
| Rucher Sainte Ode | Maison Culminique |
| La Ferme des Saturnins | Bigard |
| Moulin des Essarts | |



— POUR COMMENCER —

Planche de charcuterie

14€

Planche de fromages

14€

Planche mixte

15€

Caprice à partager

Caviar de la Maison Neuveic, 6 huîtres, blinis, vodka

120€

Menu Corniche

Entrée + Plat ou Salade Gourmande

+ Fromage + Dessert

au choix dans la carte

45 €

Entrée + Plat ou Salade Gourmande + Dessert

au choix dans la carte

38 €

hors cave de maturation

ENTRÉES

6 Huîtres Numéro 3

algue, vinaigre, échalote, chardonnay

13 €

Stracciatella

paprika fumé, tomate ancienne et essence de tomate

12 €

Deux œufs de Ferme

truite et œuf fumé, velours vert

13 €

Prix nets en euros.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

SALADES GOURMANDES

Grecque

Feta, olives, tomate ancienne, concombre, poivron, origan, câpres, mesclun maraîcher, vinaigrette de bonite

16 €

Caprese

Tomate ancienne, Burrata de Toscane, pesto basilic, jambon de pays, vinaigrette balsamique

18 €

Maraîchère

Mesclun maraîcher, copeaux de parmesan, truite fumée, tomates séchées, concombre, câpres, citron confit, betterave, vinaigrette miso

18 €

Prix nets en euros.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

Cave de Maturation

Pièce du boucher

(Demandez nos arrivages)

accompagnement : Espuma de béarnaise, frites, salade,

prix au kg



Prix nets en euros.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

PLATS

Magret de canard aux 5 épices,

condiment prune, tomates confites

21 €

Andouillette de Troyes

crème d'épaisse, roquette

21 €

Retour de criée rôti Tandoori

condiment chimichurri, chorizo, haricot lingot

23 €

Pièce du boucher du jour (rumsteak ou onglet)

espuma de béarnaise, frites maison

23 €

Risotto de Carnaroli

légumes du jour

16 €

Coquille au jambon de Paris

Comté affiné 12 mois MOF Marie Quatrehomme

15 €

Burger LaCorniche

18 €

DESSERTS

Café gourmand

9 €

Fromages du marché

10 €

Espuma au chocolat glacé au grué cacao

fleur de sel de guérande

10 €

Melon Melba

amande groseille

10 €

Fraises menthe

miel des Vosges

10 €

Coupe glacée

*Choix de trois boules de glace maison Cabiron MOF
(Vanille • chocolat • fraise • framboise • citron • café)*

9 €

EAUX MINÉRALES

| | | |
|-------------------------------|--------|------|
| Velleminfroy plate | 75 cl | 7.50 |
| Velleminfroy pétillante | 75 cl | 7.50 |
| Carola verte | 50 cl | 4.50 |
| Carola verte | 100 cl | 6.50 |
| Carola bleue | 50 cl | 4.50 |
| Carola bleue | 100 cl | 6.50 |
| Vittel | 100 cl | 6.50 |

Formule du jour

Entrée + Plat + Dessert

23 €

Entrée + Plat + OU Plat + Dessert

18 €

Consultez notre ardoise

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés

Menu dietetique & suggestion du jour

consultez notre ardoise

Menu Petit Loup 11 €

Nuggets de volaille maison ou Steak haché

frites, pâtes ou légumes du jour

+ **Coupe glacée** 2 boules au choix
vanille • fraise • chocolat

+ **Diabolo** ou jus d'orange



Prix nets en euros.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant