

Les agriculteurs, artisans et producteurs qui participent à cette carte

Les acteurs de la Route des Chalots

Tomme à l'Andouille, Munster et Salmon

Ferme du Haut de Salmon
24 la Sentinelle 88340 LE VAL D'AJOL

Andouille, gandoyau et fuseau Lorrain du Val d'Ajol

Boucherie Daval
2 place des Ecoles 88340 LE VAL D'AJOL

Kirsch, Griottines®, Golden 8 et Griottini

Distilleries Peureux
43 avenue Claude Peureux 70220 Fougerolles

Bluets des Vosges

Roland Balandier 11 les Haies Vallées
88340 GIRMONT-VAL D'AJOL

Eaux-de-vie jeunes et VEP

Distillerie Emile Coulin
12 rue de la Gare 70220 FOUGEROLLES

Ustensiles de cuisine

De Buyer
Faymont 88340 LE VAL D'AJOL

Glaces à la ferme

Ferme Aubry
44 le Grand Fahys 70220 FOUGEROLLES

Fromage de chèvre et yaourts

Ferme Galmiche
Les Prés Benons 70280 SAINT-BRESSON

Liqueurs, absinthe, Birabelle

Distillerie Devoille
rue des Moines Hauts 70220 FOUGEROLLES



Les artisans et producteurs de la région

Crillon, pommes de terre, perlé et rubis de rhubarbe

Maison Moine
Rasey 88220 XERTIGNY

Baguette tradition

Boulangerie Hocquaux
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

Fromage de brebis

Joseph Lopes
la ferme du Bout 70220 FOUGEROLLES

Œufs fermiers

Thierry Mangel,
21 rue de la place
70800 SAINT-LOUP/SEMOUSE

Bergerie des Chalots

11 la Heutotte
88340 GIRMONT-
VAL D'AJOL

Epicerie Poulain

Rue de la Côte d'Agnal
88340 LE VAL D'AJOL

Légumes bio de la Damotte

Lieu dit La Damotte
70280 LA BRUYERE

Farines traditionnelles

Foricher-Moulins Dormoy
329 le Château 70220 FOUGEROLLES

Pain bucheron

Au Fournil Ajolais
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

Esprit Vosges

39 le Village 88210 LE PUID

Truite

Pisciculture du Frais Baril
1945 rue Bougel
88220 XERTIGNY

« Cette carte est dédiée à nos grands-parents
et parents sans qui nous ne pourrions aujourd'hui
vous recevoir en ces lieux.

Ce sont eux qui, depuis notre enfance,
nous ont amené à aimer et à respecter ce métier
pour en faire une passion.

D'eux, nous avons reçu l'humilité,
celle qui ramène forcément à une équipe,
sans laquelle rien ne serait possible.

Merci pour tout cela, notre grand mérite, c'est vous. »

Cédric, Jennyfer et Karelle BONGEOT

Offrir un instant de plaisir, un moment de bonheur :

www.coffrets-cadeaux-vosges.com

Les bons cadeaux de La Résidence



Tous les plats de la carte sont « faits maison »,
c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les entrées froides et chaudes

Terrine de foie gras de canard maison mi-figue mi-raisin.....28,00 €

Duo de Saint-Jacques :29,50 €

- marinée en tartare, avruga et crème Dubarry
- snackée sur poireaux grillés et vinaigrette passion

Cœur d'œuf mollet de Monsieur Mangel et truite fumée,
duo de lentilles de Lorraine, en salade et crémeux parfumé.....17,50 €

Strates de Comté, gandoyau et Granny Smith,
vinaigrette au vin jaune, mâche et noix18,50 €

Douceur de crevettes au Saté,
avocat pamplemousse et radis.....18,50 €

Déclinaison ajolaise :18,50 €

- truite rose en basse température, œuf de soja et neige de raifort
- Salmon* aux écrevisses et aux noix
- pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol et bluets des Vosges à l'aigre-doux

Les poissons et crustacés

Fricassée de homard et son jus de carcasse,
macaroni aux chanterelles gratinés au Salmon*32,50 €

Grillade de langoustines et dorade royale,
butternut et betterave, vinaigrette aux agrumes.....28,50 €

Filet de truite au lard, pommes de terre en robe,
nem de choux et écume de Cancoillotte.....22,50 €

Cabillaud snacké à la plancha, confiture d'olives noires,
crémeux de haricots blancs, crumble d'ail et huile de persil.....19.50 €

* Salmon : fromage ajolais

Les viandes et volailles

Burger de canette et foie gras poêlé,
râpés de pommes de terre et truffe de Meuse.....27,50 €

Filet de bœuf au Pinot noir,
légumes d'automne et Pont neuf croustillantes.....26,00 €

La célèbre Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures.....17,50 €

Suprême de poulet fermier façon Bernard Baud
au Kirsch de Fougerolles AOC et Griottines®,
tagliatelles maison.....18,00 €

Côte de cochon label rouge confite, potimarron en coque,
choux rouge et graine de tournesol.....19,00 €

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
Risotto de céleri, andouille et noisettes.....20,50 €

Les fromages

Sélection de 3 fromages sur le chariot.....7,00 €

A commander au début du repas

Sélection de fromages du Pays du Chalot :
Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout.....8,00 €

Les desserts

Un dessert au choix sur le chariot.....7,50 €

A commander au début du repas

Fruits du moment crus et cuits, crumble, sablé et compotée,
émulsion de brebis du Bout.....9,00 €

Assiette gourmande de saison.....10,00 €

Nous attirons votre attention sur le fait que les desserts de nos menus sont déjà établis.

Nous ne proposons pas de carte des desserts

Menu Terroir

Strates de Comté, gandoyau et Granny Smith,
vinaigrette au vin jaune, mâche et noix

Ou Déclinaison ajolaise : truite en basse température, œuf de soja et neige de raifort ; Salmon aux écrevisses et aux noix ; pâté main à l'Andouille du Val d'Ajol et bluets des Vosges à l'aigre-doux

Filet de truite au lard, pommes de terre en robe,
nem de choux et écume de Cancoillotte

Ou Suprême de poulet fermier façon Bernard Baud
au Kirsch de Fougerolles AOC et Griottines®, tagliatelles maison

Ou « Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
Risotto de céleri, andouille et noisettes

Sélection de fromages du Pays du Chalot
Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout

Fruits du moment crus et cuits, crumble, sablé et compotée, émulsion de brebis du Bout

Entrée, plat et dessert.....32,50 €

Entrée, plat, fromage et dessert.....38,00 €

Menu Découverte

Cœur d'œuf mollet de Monsieur Mangel et truite fumée,
duo de lentilles de Lorraine, en salade et crémeux parfumé

Ou Douceur de crevettes au Saté, avocat pamplemousse et radis

Cabillaud snacké à la plancha, confiture d'olives noires, crémeux de haricots blancs,
crumble d'ail et huile de persil

Ou Côte de cochon label rouge confite, potimarron en coque,
choux rouge et graine de tournesol

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....29,50 €

Menu Plaisir

Terrine de foie gras de canard maison mi-figue mi-raisin

Ou Duo de Saint-Jacques : marinée en tartare, avruga et crème Dubarry; snackée sur poireaux grillés et vinaigrette passion

Ou Fricassée de homard et son jus de carcasse, macaroni aux chanterelles gratinés au Salmon (+5€)

Ou Grillade de langoustines et dorade royale, butternut et betterave, vinaigrette aux agrumes

Ou Burger de canette et foie et gras poêlé, râpés de pommes de terre et truffe de Meuse

Ou Filet de bœuf au Pinot noir, légumes d'automne et Pont neuf croustillantes

Sélection de 3 fromages sur le chariot

Assiette gourmande de saison

2 plats, fromage et dessert.....49,50 €

3 plats, fromage et dessert.....56,00 €

Menu dégustation

4 plats, fromage et dessert.....65,00 €

Afin que votre repas soit plus convivial, ce menu est servi à l'ensemble de la table pour une arrivée au restaurant avant 13h pour le déjeuner et avant 20h pour le dîner

Notre sommelier vous propose sa sélection en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de coeur.....10,00 € (2 verres de 12,5 cl)

Sélection Prestige.....15,00 € (2 verres de 12,5 cl)

Du lundi au vendredi à déjeuner, 1 plat de la carte + 1 dessert sur le chariot 25 €

Aucun changement n'est possible dans les menus