

Nos partenaires : agriculteurs, artisans et producteurs qui participent à cette carte

Les acteurs de la Route des Chalots

Tomme à l'Andouille et Munster

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

Andouille 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

Bière artisanale

Brasserie La Valheureuse
24 avenue de Méreille 88340 LE VAL D'AJOL



Les artisans et producteurs de la région

Crillon, pommes de terre, perlé et rubis de rhubarbe

Maison Moine
Rasey 88220 XERTIGNY

Meilleure Baguette Tradition des Vosges

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

Linguine

L'atelier à pâtes
6 place de la mairie 88290 THIEFOSSÉ

Farines traditionnelles

Foricher-Moulins Dormoy
329 le Château 70220 FOUGEROLLES

Pain bucheron

Boulangerie Aubry
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

Esprit Vosges

39 le Village 88210 LE PUID

Truite et saumon de fontaine de Monsieur Parrain

Pisciculture du Breuchin
La Rochotte 70310 AMONT

« 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

Sucettes de foie gras de canard aux saveurs d'été

(amande, abricot et cerise).....**27,50 €**

Nems de langoustine frits au citrus pepper et basilic,

fraîcheur de pêche**29,00 €**

Saumon de fontaine du Breuchin en tartare,

petits légumes croquants, émulsion à la miranille.....**18,50 €**

Vitello tonnato**18,50 €**

(rôti de veau cuit et froid accompagné d'une mayonnaise au thon, sucrine et parmesan)

Melon et brebis du Bout en habit de truite rose,

menthe et gelée de concombre**18,00 €**

Pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol,

bluets des Vosges à l'aigre doux.....**17,50 €**

Salade mêlée estivale au saveurs du moment.....**14,50 €**

(salade, artichaut, haricots, champignons, tomates, radis, croûtons)

Les poissons et crustacés

Merlu en croûte de chorizo,

crémeux de pois chiche et huile de persil.....**19,50 €**

Filet de dorade royale grillé, aubergine rôtie,

salsa de mangue, yaourt arrangé et coriandre.....**24,50 €**

Plancha de bar et gambas semi décortiquées, caviar de courgettes,

asperges vertes, tomate et basilic.....**26,50 €**

Filet de truite au beurre de fleurs,

coulis végétal et champignons du moment.....**22,00 €**

Les viandes et volailles

Déclinaison d'agneau :26,50 €

(la selle farcie de son ris, l'épaule confite en pastilla et abricots, aubergine en raviole et fromage frais)

Tournedos de bœuf au pinot noir,
gnocchis à la parisienne aux morilles et petits légumes.....25,50 €

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®, linguine de Thiéfosse.....17,50 €

Cannelloni de ris de veau aux girolles, escalope poêlée
et jus au Côtes du Jura28,00 €

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
Râpés vosgiens et émulsion à la graine de moutarde.....20,00 €

Cochon de lait confit au poivre voatsiperifery,
pack choï et gaude poêlée.....18,50 €

Les fromages

Sélection de 3 fromages sur le chariot.....7,50 €

A commander au début du repas

Sélection de fromages du Pays du Chalot :

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout.....8,50 €

Les desserts

Un dessert au choix sur le chariot.....8,00 €

A commander au début du repas

Cappuccino de cerises, émulsion de chocolat tiède
et granité au Kirsch AOC.....9,00 €

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

Menu Terroir

Saumon de fontaine du Breuchin en tartare,
petits légumes croquants, émulsion à la miranille

Ou Pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol, bluets des Vosges à l'aigre doux

Filet de truite au beurre de fleurs, coulis végétal et champignons du moment

Ou Suprême de poulet fermier façon Bernard Baud

au Kirsch de Fougerolles AOC et Griottines®, linguine de Thiéfosse

Ou « Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins de chênes,

Râpés vosgiens et émulsion à la graine de moutarde

Sélection de fromages du Pays du Chalot

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du bout

Cappuccino de cerises, émulsion de chocolat tiède

et granité au Kirsch AOC

Entrée, plat et dessert.....32,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert.....35,00 €

Menu Découverte

Vitello tonnato

(rôti de veau cuit et froid accompagné d'une mayonnaise au thon, sucrine et parmesan)

Ou Melon et brebis du Bout en habit de truite rose,

menthe et gelée de concombre

Merlu en croûte de chorizo,

crémeux de pois chiche et huile de persil

Ou Cochon de lait confit au poivre voatsiperifery,

pack choï et gaude poêlée

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....29,00 €

Menu Plaisir

Sucettes de foie gras de canard aux saveurs d'été (amande, abricot et cerise)

Ou Nems de langoustine frits au citrus pepper et basilic,
fraîcheur de pêche

Ou Plancha de bar et gambas semi décortiquées, caviar de courgettes,
asperges vertes, tomate et basilic

Ou Filet de dorade royale grillé, aubergine rôtie,
salsa de mangue, yaourt arrangé et coriandre

Ou Déclinaison d'agneau

(la selle farcie de son ris, l'épaule confite en pastilla et abricots, aubergine en raviole et fromage frais)

Ou Tournedos de boeuf au pinot noir,
gnocchis à la parisienne aux morilles et petits légumes

Sélection de 3 fromages sur le chariot

Assiette gourmande de saison

2 plats, fromage et dessert.....49,00 €

3 plats, fromage et dessert.....55,00 €

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)

Aucun changement n'est possible dans les menus