

Les 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 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'Agna
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

Boulangerie Aubry
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 aux abricots,
compotée d'oreillons à l'amaretto et amande.....**28,00 €**

Langoustines rôties au poivre Kampot, haricots verts en salade,
girolles à la pêche et yaourt vert.....**29,00 €**

Méli mélo de tomates de la Damotte en salade,
frivolité de jambon cru de Luxeuil au chèvre Galmiche.....**19,00 €**

Filets de maquereau marinés et brûlés au chalumeau,
taboulé de chou fleur et huile verte**18,50 €**

Tartare de melon et concombre Noa à la menthe,
émulsion brebis du Bout, tartine au fuseau Lorrain.....**18,50 €**

Salade mêlée Résidence aux légumes du moment.....**14,50 €**

Gravlax de truite au Kirsch AOC, fenouil bronze
et chantilly raifort.....**19,50 €**

Les poissons et crustacés

Plancha de dorade royale, bar et gambas aux asperges vertes,
tapenade et basilic.....**29,50 €**

Pavé de lotte en croûte d'olive noire,
pommes de terre des moines fondantes,
oignon cébette et roquette.....**27,50 €**

Pavé de merlu rôti à l'huile d'ail et chorizo,
caviar de courgettes et chips de riz.....**19,50 €**

Moussette de sandre aux écrevisses,
risotto d'épeautre aux girolles.....**23,00 €**

Les viandes et volailles

Selle d'agneau rôtie en croûte de romarin,
sablé parmesan aux légumes de Provence.....**32,00 €**

Filet de bœuf rôti à la plancha,
petits légumes, pommes Pont Neuf, émulsion béarnaise.....**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 €**

Brochette de porc Teriyaki,
pak choï et frites de patate douce, sel citron vert.....**19,00 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
Millefeuille de côte de blette à l'andouille du Val d'Ajol.....**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

Croustillant aux bluets de Roland,
émulsion yaourt de Madame Galmiche et sorbet.....**9,00 €**

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

Menu Terroir

Méli mélo de tomates de la Damotte en salade,
frivolité de jambon cru de Luxeuil au chèvre Galmiche
Ou Gravlax de truite au Kirsch AOC, fenouil bronze et chantilly raifort

Moussette de sandre aux écrevisses, risotto d'épeautre aux girolles
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,
Millefeuille de côte de blette à l'andouille du Val d'Ajol

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

Croustillant aux bluets de Roland,
émulsion yaourt de Madame Galmiche et sorbet

Entrée, plat et dessert.....32,50 €

Entrée, plat, fromage et dessert.....35,50 €

Menu Découverte

Filets de maquereau marinés et brûlés au chalumeau,
taboulé de chou fleur et huile verte
Ou Tartare de melon et concombre Noa à la menthe,
émulsion brebis du Bout, tartine au fuseau Lorrain

Pavé de merlu rôti à l'huile d'ail et chorizo,
caviar de courgettes et chips de riz
Ou Brochette de porc Teriyaki,
pak choï et frites de patate douce, sel citron vert

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....29,50 €

Menu Plaisir

Terrine de foie gras de canard maison aux abricots,
compotée d'oreillons à l'amaretto et amande

Ou Langoustines rôties au poivre Kampot, haricots verts en salade,
girolles à la pêche et yaourt vert

Ou Plancha de dorade royale, bar et gambas aux asperges vertes,
tapenade et basilic

Ou Pavé de lotte en croûte d'olive noire,
pommes de terre des moines fondantes, oignon cébette et roquette

Ou Selle d'agneau rôtie en croûte de romarin,
sablé parmesan aux légumes de Provence

Ou Filet de bœuf rôti à la plancha,
petits légumes, pommes Pont Neuf, émulsion béarnaise

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