

# 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

### Escargots du Thiéloup

202 Le Thiéloup  
70320 AILLEVILLERS

### Champignons

Ferme de Surance  
88220 XERTIGNY

### Baguette tradition

Boulangerie Hocquaux  
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### Farines traditionnelles

Foricher-Moulins Dormoy  
329 le Château 70220 FOUGEROLLES

### Fromage de brebis

Joseph Lopes  
la ferme du Bout 70220 FOUGEROLLES

### Pain bucheron

Boulangerie Aubry  
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### Œufs fermiers

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

### 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](http://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**

Mi cuit de foie gras de canard maison  
aux fraises Gariguettes.....**25,00 €**

Plancha de langoustines au poivre Voatsiperifery, petits pois, framboises  
et yaourt de madame Galmiche à la menthe.....**27,00 €**

Biscuit d'escargots d'Aillevillers aux Lentins des Chênes  
et ail des ours.....**21,00 €**

Pressé de saumon de fontaine de monsieur Parrain et de sandre  
aux herbes, chantilly tartare .....**19,50 €**

Terrine de volaille façon nougat au fuseau Lorrain  
et pissenlits.....**19,50 €**

Grillade d'asperges vertes, œuf mollet de monsieur Mangel,  
jambon cru de Luxeuil les Bains  
et tomme de brebis de Joseph.....**17,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Grillade de dorade royale et gambas, artichaut, poireaux,  
vinaigrette aux oignons nouveaux, radis et basilic.....**28,50 €**

Filet de turbot poêlé, jus de cresson,  
petits légumes et bimi.....**26,50 €**

Pavé de merlan aux coques,  
asperges blanches, condiment olive moutarde.....**18,50 €**

Truite de monsieur Parrain fumée aux senteurs d'épicéa,  
asperges vertes, grenouilles et pommes de terre grenailles.....**22,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Vol au vent de ris de veau, asperges vertes et morilles.....**32,00 €**

Filet de bœuf à la plancha, réduction de Pinot noir,  
printanière de légumes et pommes Pont Neuf.....**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 €**

Gigot d'agneau confit, petits pois mentholés,  
fantaisie fromagère et semoule croustillante.....**19,00 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,  
graines de moutarde et râpés vosgiens.....**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

Blanc manger du Haut de Salmon,  
déclinaison fraise rhubarbe.....**9,00 €**

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

## **Menu Terroir**

Biscuit d'escargots d'Aillevillers aux Lentins des Chênes et ail des ours  
Ou Pressé de saumon de fontaine de monsieur Parrain et de sandre  
aux herbes, chantilly tartare

\*\*\*

Truite de monsieur Parrain fumée aux senteurs d'épicéa, asperges vertes,  
grenouilles et pommes de terre grenailles

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,  
graines de moutarde et râpés vosgiens

\*\*\*

Sélection de fromages du Pays du Chalot

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du bout

\*\*\*

Blanc manger du Haut de Salmon, déclinaison fraise rhubarbe

Entrée, plat et dessert.....32,50 €

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

## **Menu Découverte**

Terrine de volaille façon nougat au fuseau Lorrain et pissenlits

Ou Grillade d'asperges vertes, œuf mollet de monsieur Mangel,  
jambon cru de Luxeuil les Bains et tomme de brebis de Joseph

\*\*\*

Pavé de merlan aux coques,

asperges blanches, condiment olive moutarde

Ou Gigot d'agneau confit, petits pois mentholés,

fantaisie fromagère et semoule croustillante

\*\*\*

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....29,50 €

# Menu Plaisir

Mi cuit de foie gras de canard maison aux fraises Gariguettes

Ou Plancha de langoustines au poivre Voatsiperifery,  
petits pois, framboises et yaourt de madame Galmiche à la menthe

Ou Grillade de dorade royale et gambas, artichaut, poireaux  
vinaigrette aux oignons nouveaux, radis et basilic

Ou Filet de turbot poêlé, jus de cresson, petits légumes et bimi

Ou Vol au vent de ris de veau, asperges vertes et morilles

Ou Filet de boeuf à la plancha, réduction de Pinot noir,  
printanière de légumes et Pommes Pont Neuf

\*\*\*

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)

**Aucun changement n'est possible dans les menus**