

# 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

### Brasserie La Valheureuse

24 Avenue de Méreille  
88340 LE VAL D'AJOL

### Les escargots de la Mollière

88340 GIRMONT  
VAL D'AJOL

### Baguette tradition

Boulangerie Hocquaux  
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### Boucherie Husson

92 Faymont  
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

Au Fournil Ajolais  
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### Œufs fermiers

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

### Epicerie Poulain

Rue de la Côte d'Agнал  
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](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**

Ravioles de foie gras de canard aux truffes en pot au feu.....**29,50 €**

Langoustines rôties à la bergamote,  
carottes, grenade et coriandre .....**29,00 €**

Tarte fine d'Andouille du Val d'Ajol aux poireaux  
et crème à l'oseille.....**18,50 €**

Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite, velouté de courge,  
royale de marrons, émulsion de tomme et pain grillé .....**16,50 €**

Terrine de pommes de terre aux escargots de la Mollière,  
lentins des chênes, ciboulail et salade d'herbes.....**19,50 €**

Truite du Frais Baril en gravlax, chiogga et oxalis,  
condiment miel moutarde, aneth et brebis du Bout.....**17,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Pavé de cabillaud poêlé aux endives bio,  
asperges vertes et émulsion bergamote .....**19,50 €**

Grillade de sole et Saint Jacques, beurre d'échalotes,  
asperges vertes, artichaut et betterave .....**31,50 €**

Pavé de bar rôti, suc de fenouil, émulsion à l'absinthe.....**27,00 €**

Plancha de truite du Frais Baril, millefeuille de côte de blette,  
vinaigrette d'Andouille et noisette.....**22,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Filet de cerf rôti, canneberges, purée de racines à la réglisse  
et poire aux épices de vin chaud.....**27,50 €**

Tournedos de bœuf poêlé au Pinot noir, céleri, petits légumes,  
spéciales de Saint Vaast et neige de raifort.....**26,50 €**

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®,  
tagliatelles maison.....**18,00 €**

Paleron de veau confit à la Valheureuse,  
purée de panais et pop corn de boulgour.....**19,00 €**

Cochon gourmand : .....**21,50 €**

\* « pied de porc farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes

\* boudin aux pommes, émulsion d'oignon

\* poitrine confite à basse température

\* cannelloni de joue confite à la bière

\* polenta croustillante au lard di colonnata

## **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

Vacherin revisité façon Mont Blanc aux Griottines® .....**9,50 €**

Assiette gourmande de saison.....**10,50 €**

## **Menu Terroir**

Tarte fine d'Andouille du Val d'Ajol aux poireaux et crème à l'oseille

Ou Terrine de pommes de terre aux escargots de la Mollière,  
lentins des chênes, ciboulail et salade d'herbes

\*\*\*

Plancha de truite du Frais Baril,

millefeuille de côte de blette, vinaigrette d'Andouille et noisette

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

Ou Cochon gourmand

\* « pied de porc farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes

\* boudin aux pommes, émulsion d'oignon

\* poitrine confite à basse température

\* cannelloni de joue confite à la bière

\* polenta croustillante au lard di colonnata

\*\*\*

Sélection de fromages du Pays du Chalot

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du bout

\*\*\*

Vacherin revisité façon Mont Blanc aux Griottines®

**Entrée, plat et dessert.....32,50 €**

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

## **Menu Découverte**

Truite du Frais Baril en gravlax, chiogga et oxalis,  
condiment miel moutarde, aneth et brebis du Bout

Ou Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite, velouté de courge,  
royale de marrons, émulsion de tomme et pain grillé

\*\*\*

Pavé de cabillaud poêlé aux endives bio, asperges vertes et émulsion bergamote

Ou Paleron de veau confit à la Valheureuse,

purée de panais et pop corn de boulgour

\*\*\*

Un dessert au choix sur le chariot

**Entrée, plat et dessert.....29,50 €**

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

Nous ne proposons pas de carte des desserts

## Aucun changement n'est possible dans les menus

### **Menu Plaisir**

Ravioles de foie gras de canard aux truffes en pot au feu

Ou Langoustines rôties à la bergamote, carottes, grenade et coriandre

Ou Grillade de sole et Saint Jacques, beurre d'échalote,  
asperges vertes, artichaut et betterave

Ou Pavé de bar rôti, suc de fenouil, émulsion à l'absinthe

Ou Filet de cerf rôti, canneberges,  
purée de racines à la réglisse et poire aux épices de vin chaud

Ou Tournedos de bœuf poêlé au Pinot noir, céleri, petits légumes,  
spéciales de Saint Vaast et neige de raifort

\*\*\*

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

### **La sélection du sommelier**

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

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