

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

Farines traditionnelles

Foricher-Moulins Dormoy
329 le Château 70220 FOUGEROLLES

Baguette tradition

Boulangerie Hocquaux
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

Boucherie Husson

92 Faymont
88340 LE VAL D'AJOL

Pain bucheron

Au Fournil Ajolais
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

Fromage de brebis

Joseph Lopes
la ferme du Bout 70220 FOUGEROLLES

Caille des Vosges

Caille des Vosges
7 route de Neuvillers
88520 Bertrimoutier

Esprit Vosges

39 le Village 88210 LE PUID

Œufs fermiers

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

Epicerie Poulain

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

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

Duo de foie gras mi cuit fraise et rhubarbe**29,50 €**

Plancha de langoustines au poivre Voatsiperifery, petits pois, framboises
et yaourt de Madame Galmiche à la menthe.....**29,00 €**

Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite,
artichaut en crémeux et en chips, brebis du Bout,
pignons de pain et basilic**17,50 €**

Terrine de saumon de fontaine de Monsieur Parrain au fromage frais
et petits légumes de printemps, salade d'herbes**18,50 €**

Pâté en croûte de caille des Vosges aux lentins des chênes
et bluets aigres doux.....**19,50 €**

Carpaccio de truite du Breuchin, cresson et pamplemousse.....**17,50 €**

Les poissons et crustacés

Croque Monsieur de sandre aux grenouilles,
ail des ours et pissenlits**22,50 €**

Filet de turbot aux asperges blanches, lentins des chênes,
gnocchi de pommes de terre au Comté**28,50 €**

Grillade de Saint Jacques et de Saint Pierre aux asperges vertes,
huile de pomme verte et mayonnaise légère aux agrumes.....**32,00 €**

Pavé de lieu jaune à la plancha, houmous de fèves à la coriandre,
jeunes carottes et jus d'oignon fumé.....**19,50 €**

Les viandes et volailles

Ris de veau poêlé aux morilles,
gratin de macaroni au parmesan.....**32,00 €**

Filet de bœuf mariné au gingembre et au soja, puis rôti,
échalotes confites en papillote et
pomme de terre Pont Neuf à la fleur de sel.....**27,00 €**

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 €**

Jarret de veau confit, crémeux de petits pois,
printanière de légumes et jus perlé.....**19,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
râpés vosgiens et déclinaison de moutarde.....**21,50 €**

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

Sablé fraise rhubarbe revisité, confit de fraise au Rubis des Moines,
Yaourt de Mme Galmiche et sorbet fraise.....**9,50 €**

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

Menu Terroir

Terrine de saumon de fontaine de Monsieur Parrain
au fromage frais et petits légumes de printemps, salade d'herbes

Ou Pâté en croûte de caille des Vosges aux lentins des chênes
et bluets aigres doux

Croque Monsieur de sandre aux grenouilles,
ail des ours et pissenlits

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,
râpés vosgiens et déclinaison de moutarde

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

Sablé fraise rhubarbe revisité, confit de fraise au Rubis des Moines,
Yaourt de Madame Galmiche et sorbet fraise

Entrée, plat et dessert.....32,50 €
Entrée, plat, fromage et dessert.....38,00 €

Menu Découverte

Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite,
artichaut en crémeux et en chips, brebis du Bout, pignons de pain et basilic

Ou Carpaccio de truite du Breuchin, cresson et pamplemousse

Pavé de lieu jaune à la plancha, houmous de fèves à la coriandre,
jeunes carottes et jus d'oignon fumé

Ou Jarret de veau confit, crémeux de petits pois,
printanière de légumes et jus perlé

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

Duo de foie gras mi cuit fraise et rhubarbe

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

Ou Filet de turbot aux asperges blanches, lentins des chênes, gnocchi de pommes de terre au comté

Ou Grillade de Saint Jacques et de Saint Pierre aux asperges vertes, huile de pomme verte et mayonnaise légère aux agrumes

Ou Ris de veau poêlé aux morilles, gratin de macaroni au parmesan

Ou Filet de bœuf mariné au gingembre et au soja, puis rôti, échalotes confites en papillote, pommes Pont Neuf à la fleur de sel

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.....12,00 € (2 verres de 12,5 cl)

Sélection Prestige.....18,00 € (2 verres de 12,5 cl)