

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

Les escargots de la Mollière

88340 GIRMONT
VAL D'AJOL

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'Aginal
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

Foie gras de canard maison au poivre,
gelée au Porto et salade de haricots verts**29,50 €**

Bonbons croustillants de langoustine au basilic,
fraîcheur de pêche et roquette.....**29,00 €**

Vitello tonnato**19,50 €**

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

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

Pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol,
bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons.....**19,50 €**

Tartare de saumon de fontaine de Mr Parrain aux petits légumes,
émulsion à la miranille.....**18,50 €**

Les poissons et crustacés

Pavé de lotte rôtie aux cébettes, risotto de moules et girolles,
émulsion au Noilly Prat**29,00 €**

Plancha de dorade royale et gambas, melon, mangue et ananas grillés,
vinaigrette noix de cajou et citron vert**32,00 €**

Pavé de truite de Mr Parrain poêlé, écrevisses, escargots et girolles,
macaroni gratinés à la tomme ajolaise.....**22,50 €**

Plancha de merlu, sauce vierge, caviar de courgettes au basilic,
pommes de terre fondantes et roquette.....**19,50 €**

Les viandes et volailles

Carré d'agneau rôti et croûte d'agrumes,
déclinaison de pois chiche, fèves et jus tranché.....28,00 €

Filet de bœuf rôti à la plancha, petits légumes,
pommes de terre Pont Neuf, émulsion de béarnaise.....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.....18,50 €

Brochette de mignon de porc mariné au gingembre,
citron vert et coriandre,
purée de carottes au pamplemousse et pak choï19,50 €

<< Pied de cochon farci à l'andouillette >> maison et lentins des chênes,
râpés vosgiens et émulsion à la graine 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

Variation autour de la cerise, rafraîchie d'une glace Plombières,
nuage au Kirsch de Fougerolles AOC.....9,50 €

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

Menu Terroir

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

bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons

Ou Tartare de saumon de fontaine de Mr Parrain aux petits légumes,
émulsion à la miranille

Pavé de truite de Mr Parrain poêlé, écrevisses, escargots et girolles,
macaroni gratinés à la tomme ajolaise

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 émulsion à la graine de moutarde

Sélection de fromages du Pays du Chalot

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du bout

Variation autour de la cerise, rafraîchie d'une glace Plombières,
nuage au Kirsch de Fougerolles AOC

Entrée, plat et dessert.....34,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert.....39,50 €

Menu Découverte

Vitello tonnato

Ou Melon et concombre noa à la menthe, émulsion de brebis du Bout
et tartine au fuseau Lorrain

Plancha de merlu, sauce vierge, caviar de courgettes au basilic,
pommes de terre fondantes et roquette

Ou Brochette de mignon de porc mariné au gingembre,
citron vert et coriandre,

purée de carottes au pamplemousse et pak choi

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....31,00 €

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

Foie gras de canard maison au poivre,
gelée au Porto et salade de haricots verts

Ou Bonbons croustillants de langoustine au basilic,
fraîcheur de pêche et roquette

Ou Pavé de lotte rôtie aux cébettes, risotto de moules et girolles,
émulsion au Noilly Prat

Ou Plancha de dorade royale et gambas,
melon, mangue et ananas grillés, vinaigrette noix de cajou et citron vert

Ou Carré d'agneau rôti et croûte d'agrumes,
déclinaison de pois chiche, fèves et jus tranché

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

Sélection de 3 fromages sur le chariot

Assiette gourmande de saison

2 plats, fromage et dessert.....51,00 €

3 plats, fromage et dessert.....58,00 €

Menu dégustation

4 plats, fromage et dessert.....68,00 €

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)