

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

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

Brasserie La Valheureuse

24 Avenue de Méreille
88340 LE VAL D'AJOL

Boucherie Husson

92 Faymont
88340 LE VAL D'AJOL

Pomme de terre

SCEA PROCELEG
10 rue principale
55160 SAULX LES
CHAMPLON

Epicerie Poulain

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

Farines traditionnelles

Foricher-Moulins Dormoy
329 le Château 70220 FOUGEROLLES

Pain bucheron

Au Fournil Ajolais
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

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

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 maison de foie gras de canard fumé,
pommes et Golden 8.....**29,50 €**

Carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion,
grenade et pickles de gingembre rose frits.....**29,00 €**

Gravlax de saumon
raviole de betterave au brebis du Bout et noix.....**18,50 €**

Terrine feuilletée aux champignons des sous bois,
vinaigrette et salade d'herbes.....**18,50 €**

Œuf fermier de Mr Mangel en cuisson parfaite,
cressonnette d'oignons doux des Cévennes
à la truite fumée**17,50 €**

Nougat de volaille aux trompettes de la mort
panais à la sauge, caramel de Macvin.....**19,50 €**

Les poissons et crustacés

Plancha de langoustine et dorade royale,
poireaux grillés et vinaigrette d'agrumes.....**32,00 €**

Pavé de sandre au beurre d'aromates et noisette,
tarte flambée aux betteraves colorées.....**29,00 €**

Mousseline de truite de Mr Parrain en croque monsieur aux écrevisses,
Salmon de Madeleine et noix.....**22,50 €**

Pavé de cabillaud, crumble de chorizo
et purée de haricot coco.....**19,50 €**

Les viandes et volailles

Pavé de cerf au praliné de cèpes,
purée de potimarron et chou rouge.....**29,50 €**

Filet de bœuf rôti au Pinot Noir et à la moëlle,
tarte fine de petits légumes aux échalotes confites.....**28,50 €**

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.....**18,50 €**

Paleron de veau à la bière Ajolaise,
crémeux de panais, popcorn de boulgour**18,50 €**

<< Pied de cochon farci à l'andouillette >> maison et lentins des chênes,
<< Stracciatella >> de céleri, andouille et noisettes.....**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.....**8,50 €**

Les desserts

Un dessert au choix sur le chariot.....**8,00 €**

A commander au début du repas

Douceur chocolatée pomme poire Golden 8.....**10,00 €**

Assiette gourmande de saison.....**11,50 €**

Menu Terroir

Gravlax de saumon,
raviole de betterave au brebis du Bout et noix
Ou Nougat de volaille aux trompettes de la mort
panais à la sauge, caramel de Macvin

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,
« Stracciatella » de céleri, andouille et noisettes
Ou Mousseline de truite de Mr Parrain en croque monsieur aux écrevisses,
Salmon de Madeleine et noix

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

Douceur chocolatée pomme poire Golden 8
Entrée, plat et dessert.....34,00 €
Entrée, plat, fromage et dessert.....39,50 €

Menu Découverte

Terrine feuilletée aux champignons des sous bois,
vinaigrette et salade d'herbes
Ou Œuf fermier de Mr Mangel en cuisson parfaite,
cressonnette d'oignons doux des Cévennes à la truite fumée

Pavé de cabillaud, crumble de chorizo et purée de haricot coco
Ou Paleron de veau à la bière Ajolaise,
crémeux de panais, popcorn de boulgour

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

Terrine maison de foie gras de canard fumé,
pomme et Golden 8

Ou Carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion
grenade et pickles de gingembre rose frits

Ou Plancha de langoustine et dorade royale,
poireaux grillés, vinaigrette d'agrumes

Ou Pavé de sandre au beurre d'aromates et noisettes,
tarte flambée aux betteraves colorées

Ou Pavé de cerf au praliné de cèpes,
purée de potimarron et chou rouge

Ou Filet de bœuf rôti au Pinot Noir et à la moëlle,
tarte fine de petits légumes aux échalotes confites

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)