

# 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

### Thierry LAURENT

88450 gugney aux aux

### Epicerie Poulain

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

### Miellerie Guy Dirand

70280 SAINT BRESSON

### 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

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**

Pâté en croûte maison au foie gras de canard  
et ris de veau.....**27,50 €**

Poireaux vinaigrette, homard, langoustines et truffes .....**32,00 €**

Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol,  
moutarde à l'ancienne et mâche.....**18,50 €**

Carpaccio de lieu jaune aux herbes,  
salade de fenouil et bacon grillé .....**17,50 €**

Terrine de truite de Monsieur Parrain aux lentilles de Lorraine,  
crème tartare et neige de raifort.....**19,50 €**

Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite, crémeux de pois cassés,  
tartine gourmande, fromage frais et fuseau Lorrain .....**17,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Bar aux coquillages et fenouil,  
concassé de tomates, mangue et Granny Smith.....**27,50 €**

Grillade de sole, dorade royale et Saint Jacques aux asperges vertes,  
vinaigrette d'agrumes, grenade et betterave .....**32,00 €**

Croustillant de sandre et saumon de fontaine au chou,  
crème de cresson et toast d'Haranga.....**22,50 €**

Pavé de cabillaud rôti au poivre Timut, déclinaison de carottes  
et cromesquis de riz au Safran des Payoux.....**19,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Filet de bœuf à la plancha, jus de viande au Pinot Noir,  
petits légumes et churros de frites.....**28,50 €**

Tournedos de pigeon de Monsieur Laurent au chou,  
panais, foie gras et truffes.....**29,50 €**

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 €**

Ballotine de cochon de lait confit, miel de Monsieur Dirand,  
soja et gingembre, déclinaison de céleri et tuile cacahuète.....**17,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,  
tarte fine au boudin de Jean Luc .....**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**

Paris Fougerolles (crèmeux praliné, Griottines® et glace Plombières).....**10,00 €**

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

## **Menu Terroir**

Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol, moutarde à l'ancienne et mâche  
Ou Terrine de truite de Monsieur Parrain aux lentilles de Lorraine,  
crème tartare et neige de raifort

\*\*\*

Croustillant de sandre et saumon de fontaine au chou,  
crème de cresson et toast d'Haranga

Ou Suprême de poulet fermier façon Bernard Baud  
au Kirsch de Fougerolles AOC et Griottines®<sup>®</sup>, tagliatelles maison  
Ou « Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,  
tarte fine au boudin de Jean Luc

\*\*\*

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

\*\*\*

Paris Fougerolles (crèmeux praliné, Griottines®<sup>®</sup> et glace Plombières)

**Entrée, plat et dessert.....34,00 €**

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

## **Menu Découverte**

Carpaccio de lieu jaune aux herbes, salade de fenouil et bacon grillé  
Ou Œuf de Monsieur Mangel en cuisson parfaite, crèmeux de pois cassés,  
tartine gourmande, fromage frais et fuseau Lorrain

\*\*\*

Pavé de cabillaud rôti au poivre Timut, déclinaison de carottes  
et cromesquis de riz au Safran des Payoux

Ou Ballotine de cochon de lait confit, miel de Monsieur Dirand,  
soja et gingembre, déclinaison de céleri et tuile cacahuète

\*\*\*

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**

Pâté en croûte maison au foie gras de canard et ris de veau

Ou Poireaux vinaigrette, homard, langoustines et truffes

Ou Bar aux coquillages et fenouil,

concassé de tomates, mangue et Granny Smith

Ou Grillade de sole, dorade royale et Saint Jacques aux asperges vertes,

vinaigrette d'agrumes, grenade et betterave

Ou Filet de bœuf à la plancha, jus de viande au Pinot Noir,

petits légumes et churros de frites

Ou Tournedos de pigeon de Monsieur Laurent au chou,

panais, foie gras et truffes

\*\*\*

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)