

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, 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 Neuwillers
88520 Bertrimoutier

Esprit Vosges

39 le Village 88210 LE PUID

Truite et saumon de fontaine de Monsieur Parrain

Pisciculture du Breuchin
La Rochotte 70310 AMONT

Œufs fermiers

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

Epicerie Poulain

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

Safran des Payoux

88370 PLOMBIERES LES BAINS

« 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 de foie gras de canard maison à la rhubarbe
et safran des Payoux**28,50 €**

Pressé de Saint Pierre et saumon aux herbes printanières,
chantilly tartare.....**28,00 €**

Filet de truite de Mr Parrain fumé, fine gelée au concombre,
œuf de caille et oxalis**17,50 €**

Pâté en croûte aux foies de volaille,
pissenlits en chaude meurotte et grattons de canard**18,50 €**

Cappuccino d'écrevisses aux petits pois
et mignon de porc fumé.....**16,50 €**

Œuf de Mr Mangel fumé, asperges mousseuses
et betterave croustillante.....**17,50 €**

Les poissons et crustacés

Filet de turbot poêlé, risotto d'asperges des Landes
et lentins des chênes**28,50 €**

Grillade de Saint Jacques, dorade royale et langoustines
aux asperges vertes, huile de pomme verte,
mayonnaise émulsionnée aux agrumes**32,00 €**

Mousseline de sandre et grenouilles en biscuit à l'ail des ours,
risotto d'épeautre et cresson.....**22,50 €**

Pavé de truite du Breuchin poêlé, crémeux de chou fleur,
cromesquis de tête de veau, tétragone et lait fumé.....**18,50 €**

Les viandes et volailles

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

Filet de bœuf à la plancha, printanière de légumes,
émulsion Béarnaise et pommes Pont Neuf.....**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 €**

Poitrine d'agneau confite, houmous de fèves à la coriandre,
pommes de terre grenailles et jus perlé.....**18,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,
comme un risotto aux côtes de blette 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

Déclinaison fraise rhubarbe,
crèmeux de brebis du Bout et basilic.....**10,00 €**

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

Menu Terroir

Filet de truite de Mr Parrain fumé, fine gelée au concombre,
œuf de caille et oxalis

Ou Pâté en croûte aux foies de volaille,
pissenlits en chaude meurotte et grattons de canard

Mousseline de sandre et grenouilles en biscuit à l'ail des ours,
risotto d'épeautre et cresson

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,
comme un risotto aux côtes de blette, andouille et noisettes

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

Déclinaison fraise rhubarbe, crémeux de brebis du Bout et basilic

Entrée, plat et dessert.....34,00 €

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

Menu Découverte

Cappuccino d'écrevisses aux petits pois et mignon de porc fumé

Ou Œuf de Mr Mangel fumé, asperges mousseuses et betterave croustillante

Pavé de truite du Breuchin poêlé, crémeux de chou fleur,
cromesquis de tête de veau, tétragone et lait fumé

Ou Poitrine d'agneau confite, houmous de fève à la coriandre,
pommes de terre grenailles et jus perlé

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 de foie gras de canard maison à la rhubarbe et safran des Payoux

Ou Pressé de Saint Pierre et saumon aux herbes printanières,
chantilly tartare

Ou Filet de turbot poêlé, risotto d'asperges des Landes
et lentins des chênes

Ou Grillade de Saint Jacques, dorade royale et langoustines
aux asperges vertes, huile de pomme verte,
mayonnaise émulsionnée aux agrumes

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

Ou Filet de bœuf à la plancha, printanière de légumes,
émulsion Béarnaise et pommes Pont Neuf

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)