

# 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

### Boucherie Husson

92 Faymont  
88340 LE VAL D'AJOL

## 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 Bongeot  
grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### Les escargots de la Mollière

88340 GIRMONT  
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

### Epicerie Poulain

Rue de la Côte d'Agnal

### Esprit Vosges

39 le Village 88210 LE PUID

### Œufs fermiers

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

### 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](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**

Terrine de foie gras de canard maison à l'Amaretto,  
gelée abricot et condiment amande .....**29,50 €**

Langoustines rôties au citrus pepper,  
tomates, fraises et granité rhubarbe.....**30,50 €**

Gravlax de saumon de fontaine de Mr Parrain  
au Kirsch de Fougerolles AOC,  
gelée pomme betterave et pain croustillant .....**17,50 €**

Cappuccino d'escargots de la Mollière à l'ail des ours, girolles,  
écume de topinambour et noisette.....**18,50 €**

Pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol,  
bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons.....**18,50 €**

Tartare de veau aux deux framboises,  
œuf de caille et vieux Comté.....**18,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Pavé de lotte clouté de chorizo, artichaut, fèves  
et sauce vierge au citron vert .....**29,00 €**

Plancha de bar, dorade royale et gambas, caviar de courgette,  
asperges vertes, vinaigrette provençale au basilic .....**32,00 €**

Pavé de truite de Mr Parrain au beurre de fleurs,  
fricassée de petits légumes à l'infusion de marjolaine.....**21,50 €**

Cabillaud rôti en croûte d'olive noire,  
tomates mi cuites et caviar d'aubergine.....**19,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,  
tian de légumes et jus à l'eau de tomates.....**28,00 €**

Tournedos de bœuf à la plancha, jus au foin, poireaux fondants,  
échalotes confites, pommes de terre Pont Neuf .....**28,00 €**

La célèbre Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures.....**18,50 €**

Suprême de poulet fermier façon Bernard Baud  
au Kirsch de Fougerolles AOC et Griottines®,  
tagliatelles maison.....**18,50 €**

Röstis de pomme de terre, épaule d'agneau confite, salade d'herbes,  
yaourt de Mme Galmiche et menthe .....**18,50 €**

<< 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.....**7,50 €**

### 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

Sablé chocolat,  
mousseux au yaourt de Mme Galmiche citron vert,  
bluets et sorbet bluet.....**10,00 €**

Assiette gourmande de saison.....**12,50 €**

## **Menu Terroir**

Pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol,  
bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons  
Ou Cappuccino d'escargots de la Mollière à l'ail des ours, girolles,  
écume de topinambour et noisette

\*\*\*

Pavé de truite de Mr Parrain au beurre de fleurs,  
fricassée de petits légumes à l'infusion de marjolaine  
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

\*\*\*

Sablé chocolat, mousseux au yaourt de Mme Galmiche  
citron vert, bluets et sorbet bluet

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

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

## **Menu Découverte**

Gravlax de saumon de fontaine de Mr Parrain au Kirsch de Fougerolles AOC,  
gelée pomme betterave et pain croustillant

Ou Tartare de veau aux deux framboises,  
œuf de caille et vieux Comté

\*\*\*

Cabillaud rôti en croûte d'olive noire,  
tomates mi cuites et caviar d'aubergine

Ou Röstis de pomme de terre, épaule d'agneau confite, salade d'herbes,  
yaourt de Mme Galmiche et menthe

\*\*\*

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 l'Amaretto,  
gelée abricot et condiment amande

Ou Langoustines rôties au citrus pepper,  
tomates, fraises et granité rhubarbe

Ou Pavé de lotte clouté de chorizo, artichaut, fèves  
et sauce vierge au citron vert

Ou Plancha de bar, dorade royale et gambas, caviar de courgette  
et asperges vertes, vinaigrette provençale au basilic

Ou Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,  
tian de légumes et jus à l'eau de tomates

Ou Tournedos de bœuf à la plancha, jus au foin, poireaux fondants,  
échalotes confites, pommes de terre 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)