

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

Les escargots de la Mollière

88340 GIRMONT
VAL D'AJOL

Cailles des Vosges

7 route de Neuvillers
88520 BERTRIMOUTIER

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

Foie gras de canard maison aux framboises
et pickles de betterave.....**29,50 €**

Feuilleté ris de veau et langoustines,
coulis de crustacés à peine crémé.....**32,00 €**

Casse croûte d'escargots de la Mollière, ciboullail,
gnocchi de tomme Ajolaise et lentins de chêne.....**19,50 €**

Pâté en croûte de sanglier aux trompettes de la mort,
pickles de girolles et chutney poire.....**18,50 €**

Ceviche de crevettes au pamplemousse, avocat et grenade.....**18,50 €**

Œuf de Mr Mangel en cuisson parfaite,
risotto croustillant et jambon cru de Luxeuil.....**16,50 €**

Les poissons et crustacés

Plancha de Saint Jacques aux fruits de la passion,
panais et croustille de corail.....**32,00 €**

Grillade de bar et de dorade royale, déclinaison de poireaux,
vinaigrette d'agrumes grenade coriandre.....**32,00 €**

Pavé de merlu rôti chimichurri,
papillote de carottes et houmous aux noix de cajou.....**19,50 €**

Mi cuit de truite de Mr Parrain au lard doux,
crème de lentilles des Vosges et raifort.....**21,50 €**

Les viandes et volailles

Magret de canard aux épices,
chou rouge confit aux figues, ananas rôti au poivre.....28,50 €

Filet de bœuf au jus de Pinot Noir,
petits légumes et pommes Pont Neuf.....28,50 €

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 €

Croustillant de cailles des Vosges mi figue mi raisin,
crémeux de panais et jus de carcasse.....22,50 €

<< Pied de cochon farci à l'andouillette >> maison et lentins de chêne,
risotto de céleri, andouille et noisettes.....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

Tatin de pomme revisitée au safran des Payoux
et sa quenelle de fromage blanc.....10,00 €

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

Menu Terroir

Casse croûte d'escargots de la Mollière, ciboulail,
gnocchi de tomme Ajolaise et lentins de chêne

Ou Pâté en croûte de sanglier aux trompettes de la mort,
pickles de girolles et chutney poire

Mi cuit de truite de Mr Parrain au lard doux,
crème de lentilles des Vosges et raifort

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 de chêne,
risotto de céleri, andouille et noisettes

Sélection de fromages du Pays du Chalot

Munster, tomme à l'Andouille et brebis du bout

Tatin de pomme revisitée au safran des Payoux et sa quenelle de fromage blanc

Entrée, plat et dessert.....34,00 €

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

Menu Découverte

Ceviche de crevettes au pamplemousse, avocat et grenade

Ou Œuf de Mr Mangel en cuisson parfaite,
risotto croustillant et jambon cru de Luxeuil

Pavé de merlu rôti chumichurri, papillote de carottes,
houmous aux noix de cajou

Ou Croustillant de cailles des Vosges mi figue mi raisin,
crémeux de panais et jus de carcasse

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 aux framboises et pickles de betterave

Ou Feuilleté ris de veau et langoustines,
coulis de crustacés à peine crémé

Ou Plancha de Saint Jacques aux fruits de la passion,
panais et croustille de corail

Ou Grillade de bar et de dorade royale, déclinaison de poireaux,
vinaigrette d'agrumes grenade coriandre

Ou Magret de canard aux épices,
chou rouge confit aux figues, ananas rôti au poivre

Ou Filet de bœuf au jus de Pinot Noir,
petits légumes 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)