

## 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 Bongéot  
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

### Lentilles de Lorraine

Malgaive  
140 chemin du Chanot  
88270 HAROL

### Epicerie Poulain

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

### Boucherie DAVAL

Place des Ecoles  
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 de Mr 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,  
déclinaison de poire et Golden 8.....**29,50 €**

Plancha de Saint Jacques, poireaux rôtis en coque,  
vinaigrette aux fruits de la passion.....**29,50 €**

Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol,  
émulsion à la graine de moutarde et mâche.....**18,50 €**

Gravlax de saumon Bömlö, chioggia et vene cress,  
condiment au miel de Mr Dirand et moutarde,  
aneth et brebis du Bout .....**19,50 €**

Petit salé Ajolais aux lentilles de Lorraine,  
bouillon de pain brûlé et émulsion de lard fumé.....**17,50 €**

Nems de crevettes à la coriandre,  
chutney de mangue au poivre Timut et betterave .....**18,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Tronçon de flétan\* blanc meunière,  
cannelloni d'artichaut au foie gras et parmesan.....**31,00 €**

(\* Peut être remplacé par du turbot en fonction des arrivages)

Grillade de sole, bar et langoustines aux asperges vertes,  
émulsion de mayonnaise à la bergamote,  
orange sanguine et radicchio .....**33,00 €**

Pavé de truite du Breuchin en habit de jambon cru de Luxeuil,  
chou aux écrevisses et lait fumé.....**22,50 €**

Pavé de cabillaud aux coquillages, risotto de pommes de terre,  
bouillon crémé au yuzu.....**19,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Tournedos de bœuf façon Rossini,  
petits légumes et pommes de terre Pont Neuf.....**28,50 €**

Filet de cerf rôti, purée de légumes racine à la réglisse,  
butternut en papillote et betterave.....**29,50 €**

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 €**

Paleron de veau confit à la bière Ajolaise, crémeux de panais  
et popcorn de boulgour .....**19,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,  
cappuccino au boudin de Jean Luc et déclinaison 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

Pavlova pistache Griottines® .....**10,00 €**

Assiette gourmande de saison.....**12,50 €**  
(glace Griotte, pavlova, macaron, opéra, sphère yuzu meringuée)

## **Menu Terroir**

Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol, émulsion à la graine de moutarde et mâche

Ou Gravlax de saumon Bömlö, chioggia et vene cress,  
condiment au miel de Mr Dirand et moutarde, aneth et brebis du Bout

\*\*\*

Pavé de truite du Breuchin en habit de jambon cru de Luxeuil,  
chou aux écrevisses et lait fumé

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,  
cappuccino au boudin de Jean Luc et déclinaison de moutarde

\*\*\*

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

\*\*\*

Pavlova pistache Griottines®<sup>®</sup>

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

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

## **Menu Découverte**

Petit salé Ajolais aux lentilles de Lorraine,  
bouillon de pain brûlé et émulsion de lard fumé

Ou Nems de crevettes à la coriandre,  
chutney de mangue au poivre Timut et betterave

\*\*\*

Pavé de cabillaud aux coquillages, risotto de pommes de terre,  
bouillon crémé au yuzu

Ou Paleron de veau confit à la bière Ajolaise, crémeux de panais  
et 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 de foie gras de canard maison, déclinaison de poire et Golden 8

Ou Plancha de Saint Jacques, poireaux rôtis en coque,  
vinaigrette aux fruits de la passion

Ou Grillade de sole, bar et langoustines aux asperges vertes,  
émulsion de mayonnaise à la bergamote, orange sanguine et radicchio

Ou Tronçon de flétan\* blanc meunière,  
cannelloni d'artichaut au foie gras et parmesan

(\* Peut être remplacé par du turbot en fonction des arrivages)

Ou Tournedos de bœuf façon Rossini,  
petits légumes et pommes de terre Pont Neuf

Ou Filet de cerf rôti, purée de légumes racine à la réglisse,  
butternut en papillote et betterave

\*\*\*

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

### **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)