

# 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 Bongéot  
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'Agna

### 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**

Foie gras de canard maison aux abricots,  
compotée d'oreillons à l'Amaretto et amande .....**29,50 €**

Queue de homard en terrine de bouillabaisse (Saint Pierre, rouget, vive)  
légumes du soleil et safran des Payoux.....**29,50 €**

Mi cuit de saumon de fontaine du Breuchin, poitrine séchée aux épices,  
déclinaison de lentilles de Lorraine .....**19,50 €**

Pâté maison à l'andouille du Val d'Ajol,  
bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons.....**17,50 €**

Méli mélo de tomates,  
frivolité de jambon cru de Luxeuil au brebis du Bout.....**17,50 €**

## **Les poissons et crustacés**

Pavé de lotte en croûte d'olive noire, cébettes rôties,  
pommes de terre fondantes et roquette .....**29,50 €**

Grillade de bar, dorade royale et langoustines aux asperges vertes,  
vinaigrette provençale au basilic .....**33,00 €**

Pavé de truite du Breuchin à la reine des prés,  
pois chiche bio de la ferme Malglaise.....**21,50 €**

Pavé de merlu en croûte de chorizo, caviar de courgettes au basilic,  
frites de polenta.....**19,50 €**

## **Les viandes et volailles**

Carré d'agneau en croûte de romarin,  
légumes de Provence en habit de poivrons, frites de panisse.....**31,00 €**

Tournedos de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir,  
petits légumes, pommes de terre Pont Neuf .....**28,50 €**

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

Ballotine de poulet fermier farcie aux Griottines®, et flambé au Kirsch,  
crémeux de petits pois à la Française, pommes gaufrette.....**22,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins des chênes,  
râpés vosgiens et déclinaison 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**

Croustillant aux bluets de Roland Balandier, émulsion yaourt de Mme  
Galmiche et sorbet .....**10,00 €**

Assiette gourmande de saison.....**12,50 €**  
(macaron, mini viennois fruits rouges, demi sphère pistache Griottines®,

## **Menu Terroir**

Pâté maison à l'andouille du Val d'Ajol,  
bluets du Girmont à l'aigre doux et confiture d'oignons  
Ou Mi cuit de saumon de fontaine du Breuchin, poitrine séchée aux épices  
et déclinaison de lentilles de Lorraine

\*\*\*

Pavé de truite du Breuchin à la reine des prés,  
pois chiche bio de la ferme Malglaise  
Ou Ballotine de poulet fermier farcie aux Griottines<sup>®</sup>,  
et flambé au Kirsch AOC,  
crèmeux de petits pois à la Française et pommes gaufrette

\*\*\*

Croustillant aux bluets de Roland Balandier,  
émulsion yaourt de Mme Galmiche et sorbet

Entrée, plat et dessert.....36,00 €  
+ sélection de fromages du Pays des Chalots.....41,50 €

## **Menu Découverte**

Méli mélo de tomates,  
frivolité de jambon cru de Luxeuil au brebis du Bout

\*\*\*

Pavé de merlu en croûte de chorizo, caviar de courgettes au basilic,  
frites de polenta

\*\*\*

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....31,00 €  
+ sélection de fromages du Pays des Chalots.....36,50 €

(Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout)

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 aux abricots,  
compotée d'oreillons à l'Amaretto et amande

Ou Queue de homard en terrine de bouillabaisse (Saint Pierre, rouget, vive),  
légumes du soleil et safran des Payoux

Ou Grillade de bar, dorade royale et langoustines aux asperges vertes,  
vinaigrette provençale au basilic

Ou Pavé de lotte en croûte d'olives noires, cébettes rôties,  
pommes de terre fondantes et roquette

Ou Carré d'agneau rôti en croûte de romarin,  
légumes de Provence en habits de poivrons, frites de panisse

Ou Tournedos de bœuf à la plancha, jus au Pinot Noir,  
petits légumes, pommes de terre Pont Neuf

\*\*\*

Assiette gourmande de saison

1 entrée, 1 plat et dessert.....51,00 €

+ chariot de fromage.....56,00 €

## **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)