

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

Terrine de foie gras de canard maison aux lentilles des Vosges,
gelée au Pinot Noir de Charcenne, tartine de magret fumé.....**29,50 €**

Poireaux en coque et langoustines au poivre timut,
vinaigrette aux fruits de la passion.....**31,00 €**

Escargots de la Mollière poêlés aux girolles, crémeux de topinambour,
chips croustillantes, huile de noix.....**19,50 €**

Pâté en croûte aux cailles des Vosges, chutney de poires,
coings et pickles d'oignon rouge.....**18,50 €**

Œuf de Mr Mangel en cuisson parfaite,
Crème de potiron à la châtaigne, crumble de tomme Ajolaise
et lait de cèpes.....**16,50 €**

Les poissons et crustacés

Tronçon de lotte rôtie aux châtaignes,
choux, girolles et figues, jus de rôti.....**31,00 €**

Plancha de Saint Jacques, dorade royale et bar aux agrumes,
purée de butternut et betterave.....**32,00 €**

Filet de truite du Breuchin rôti aux écrevisses, pommes grenaille, lentins
des chênes, ail confit et jus perlé au beurre d'écrevisse.....**21,50 €**

Pavé de cabillaud rôti au poivre timut, fine purée de carottes
au pamplemousse, pommes de terre confites.....**19,50 €**

Les viandes et volailles

Ris de veau poêlés aux champignons du moment,
gratin de macaronis au vieux parmesan.....**32,00 €**

Filet de bœuf rôti au Pinot Noir,
échalotes confites au beurre salé et légumes d'automne.....**29,50 €**

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

Suprême de poulet fermier farci au Salmon et noix,
bimis, panais et chips de riz.....**22,50 €**

« Pied de cochon farci à l'andouillette » maison et lentins de chêne,
côtes de bettes au coulis de pommes de terre et andouille.....**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

Millefeuille croustillant aux noix du jardin et vanille.....**10,00 €**

Forêt noire revisitée aux Griottines et flambée au Kirsch**12,50 €**

Menu Terroir

Escargots de la Mollière poêlés aux girolles, crémeux de topinambour,
chips croustillante, huile de noix

Ou Pâté en croûte aux cailles des Vosges, chutney de poires, coings
et pickels d'oignon rouge

Filet de truite du Breuchin rôti aux écrevisses, pommes grenaille,
lentins des chênes, ail confit et jus perlé au beurre d'écrevisses

Ou Suprême de poulet fermier farci au Salmon et noix,
bimis, panais et chips de riz

Millefeuille croustillant aux noix du jardin et vanille

Ou

Un dessert sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....36,00 €

+ sélection de fromages du Pays des Chalots41,50 €

(munster, tomme à l'andouille et brebis du Bout)

Menu Découverte

Œuf de Mr Mangel en cuisson parfaite,
crème de potiron à la châtaigne, crumble de tomme Ajolaise et lait de cèpes

Pavé de cabillaud rôti au poivre timut,
fine purée de carottes au pamplemousse, pommes de terre confites

Un dessert au choix sur le chariot

Entrée, plat et dessert.....31,00 €

+ sélection de fromages du Pays des Chalots36,50 €

(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 lentilles des Vosges,
gelée au Pinot Noir de Charcenne, tartine de magret fumé

Ou Poireaux en coque et langoustines au poivre timut,
vinaigrette aux fruits de la passion

Ou Tronçon de lotte rôtie aux châtaignes, choux, girolles et figues,
jus de rôti

Ou Plancha de Saint Jacques, dorade royale et bar aux agrumes,
purée de butternut et betterave

Ou Ris de veau poêlés aux champignons du moment,
gratin de macaronis au vieux parmesan

Ou Filet de bœuf rôti au Pinot Noir,
échalotes confites au beurre salé et légumes d'automne

Forêt noire revisitée aux Griottines et flambée au Kirsch AOC

Ou un dessert sur le chariot

2 plats au choix 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)