

A PARTIR DE **50 €** PAR PERSONNE*

La Résidence vous accueille dans la vallée du Val d'Ajol,
dans un cadre calme, propice à la concentration,
à l'inspiration et à la réflexion...



LES CHAMBRES



Notre hôtel possède **46** chambres, dont 29 twin,
réparties dans 3 bâtiments

LA RESTAURATION



Cédric, notre chef, vous propose
des plats inspirés par les
produits locaux et les saveurs
des jardins vosgiens



*tarif journée d'étude, voir détails page 3

LES ESPACES DETENTE, EN LIBRE ACCES



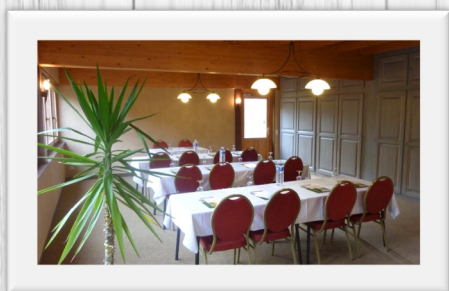
Profitez de nos équipements : piscine couverte chauffée, sauna, tennis, ping-pong, parc arboré et sentiers de promenade

LES SALLES DE REUNION (jusqu'à 110 personnes)

Nos salles de séminaires sont fonctionnelles et équipées d'écran, de paperboards, de wifi et d'eaux minérales sur table.

Nous pouvons également mettre à votre disposition le vidéo projecteur.

Notre établissement a également la possibilité d'accueillir des séminaires allant jusque 110 personnes et adapte la disposition des salles selon vos demandes.



NOTRE MISSION : VOUS SIMPLIFIER LA VIE ET REPENDRE A TOUTES VOS CONTRAINTES !
N'hésitez pas à nous contacter pour nous présenter votre projet

NOS TARIFS

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE*

Salle de réunion à la journée, 2 pauses et 1 repas

50 €

SAVEURS

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection maison + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

65 €

GOURMAND

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner gourmand

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection coup de  + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

80 €

GASTRONOMIQUE

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner gastronomique

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection prestige + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

FORFAIT RESIDENTIEL*

La nuitée, petit déjeuner, salle de réunion, 2 pauses, 2 repas

149 €

SAVEURS

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection maison + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

Diner saveurs

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection maison + café)

Nuitée & petit déjeuner

164 €

GOURMAND

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection maison + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

Diner gourmand

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection coup de  + café)

Nuitée & petit déjeuner

179 €

GASTRONOMIQUE

Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection maison + café)

Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

Diner gastronomique

(entrée, plat, dessert,
1/4 de vin sélection prestige + café)

Nuitée & petit déjeuner

* Ces forfaits donnent accès à tous les espaces détente de l'hôtel

DETAIL DES MENUS

MENU SAVEURS

Les Entrées

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

Ou Pâté Lorrain au Gris de Toul

Ou Feuilleté Financier, champignons volaille

Ou Salade mêlée Résidence aux légumes du moment

Ou Salade Vosgienne au lard Ajolais et son œuf poché

Ou Gravlax de Saumon maison à l'aneth, crème fouettée au raifort

Ou Brochette de gambas au Saté, crémeux d'artichaut au basilic,
huile d'olive et roquette

Ou Assiette de charcuterie du Terroir, bluets aigre doux

Les Plats

Filet de Cabillaud au lait de coco, pommes de terre,
pamplemousse et citron vert

Ou Filet de Merlu à l'huile d'ail et chorizo, légumes du soleil

Ou Pavé d'Eglefin en croûte de chorizo

Ou Lieu jaune rôti, crémeux de petits pois,
jeune carotte, jus à l'oignon

Ou Andouille du Val d'Ajol et ses Garnitures

Ou Civet de Coquelet au Kirsch et Griottines®, Nouilles au Beurre

Ou Paleron de Bœuf à la bière, écrasé de pommes de terre

Ou Gigot d'Agneau rôti, fèves au romarin,
gratinade de pomme de terre

Ou Filet mignon de porc à la sauge et au miel,
chutney de courgette, tomate, gingembre

Les Desserts

Crème Brûlée aux Griottines®

Ou Panna cotta aux fruits de saison

Ou Tartelette citron framboise meringuée

Ou Mille feuille chocolat façon Forêt Noire

MENU GASTRONOMIQUE

Les entrées

Pressé de Saint Pierre et saumon aux herbes du moment,
chantilly tartare

Ou Pâté en croûte maison au foie gras et ris de veau

Ou Feuilleté de sole et langoustine aux lentins des chênes
et asperges vertes

Les Plats

Grillade de Gambas, Rouget et Dorade Royale,
asperges vertes et citron confit

Ou Pavé de Sandre poêlé, Risotto au Comté, émulsion Côte du Jura

Ou Filet de turbot poêlé aux Morilles et Gnocchi de pommes de terre

Ou Lotte rôtie aux cébettes, risotto moules girolles,
émulsion Noilly Prat

Ou Filet de bœuf au Pinot noir, os à moelle farci de joue de bœuf confite
et petits légumes

Ou Cannelloni de ris de veau aux morilles et Côte du Jura

Ou Carré d'Agneau rôti en croûte de romarin,
sablé parmesan aux légumes de provence

Ou Magret de Canard et son foie gras saisi au sautoir,
compotée de Griottines®, sauce aux épices

Les Desserts

Finger chocolat noisette, fine feuille croustillante et glace noisette

Ou Assiette gourmande aux saveurs de saison

Ou L'acidulé framboise (citron, yuzu et framboise)

MENU GOURMAND

Les entrées

Terrine de pommes de terre chaudes et escargots,
lentins des chênes et salade d'herbes

Ou Terrine de bouillabaisse au safran des Payoux,
tuile à l'encre de seiche et fenouil

Ou Pastilla de Caille aux Pleurotes,
la cuisse confite et jus de carcasse

Ou Pâté en croûte maison au foie de volaille, confiture d'oignons

Les Plats

Pavé de Cabillaud rôti sauce vierge,
caviar de courgettes au basilic, pommes de terre fondantes

Ou Biscuit de sandre aux écrevisses, coulis de crustacés,
risotto d'épeautre

Ou Merlu en croûte de chorizo, tomate confite,
crémeux pois chiche

Ou Filet de dorade royale poêlé aux légumes du soleil,
pommes de terre confite et huile de basilic

Ou Grenadin de Veau aux Girolles et Côtes du Jura,
petits légumes de saison

Ou Contre filet rôti au Brouilly, échalote confite et petits légumes

Ou Epaule d'Agneau confite aux épices du Maghreb,
houmous de fèves, coriandre, jus perlé

Ou Cuisse de poulet fermier aux lentins des chênes,
purée de pois cassé, carotte en papillote, jus de rôti

Les Desserts

Dôme chocolat, caramel et noix et sorbet poire

Ou Moelleux au chocolat guanaja,
orange en marmelade et sorbet

Ou Omelette Norvégienne Plombières Griotte flambée au Kirsch



NOUS TROUVER



En train :

TGV direct de Paris en 2h30

Navette Remiremont / Val d'Ajol en 15 min

En voiture :

1h00 de Nancy

2h30 de Strasbourg

3h30 de Lyon

4h30 de Paris



RENSEIGNEMENTS & RESERVATIONS :

La Résidence : 5, rue des Mousses - 88340 LE VAL D'AJOL

Tél : 03 29 30 68 52 / E-mail : contact@la-residence.com

www.la-residence.com

Fermeture annuelle du 1er au 27 décembre et 1er au 15 mars

HÔTEL
COSY



TABLE
DISTINGUÉE