

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 Un grain de Plaisir  
62 grande rue 88340 LE VAL D'AJOL

### **Fromage de brebis**

Joseph Lopes  
La ferme du Bout 70220 FOUGEROLLES

### **Œufs fermiers**

Madame Bernardin  
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 Neuwillers  
88520 BERTRIMOUTIER

### **Pomme de terre**

SCEA PROCELEG  
10 rue principale  
55160 SAULX LES  
CHAMPLON

### **Malglaive**

**Guillaume & Fabienne**  
14, chemin des mirabelliers  
88270 HAROL

### **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](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**

Pot au feu de foie gras poêlé, petits légumes et truffe ..... 38,00 €

Moelleux de truite du Breuchin aux escargots de la Molière,  
poireau frit et cresson ..... 28,00 €

Nougat de caille des Vosges, pleurotes et Lentins des Chênes,  
confiture d'oignons et bluets aigre-doux ..... 26,00 €

Œuf fermier de Madame Bernardin en cuisson parfaite,  
crème de pois cassés, chips de betteraves ..... 18,50 €

## **Les poissons et crustacés**

Langouste rôtie au poivre du Népal,  
chutney de mangue au gingembre et coriandre ..... 45,00 €

Poireau vinaigrette de Saint-Jacques  
aux truffes et légumes d'hiver ..... 42,00 €

Pavé de turbot rôti,  
petits légumes de saison, sauce cressonnière ... 38,00 €

Cabillaud Skrei à la plancha,  
déclinaison de fenouil, orange et coriandre ..... 26,00 €

Filet de truite du Breuchin poêlé,  
cassoulet d'haricots-cocos revisité à l'Ajolaise, jus perlé ..... 28,00 €

## **Les viandes et volailles**

Tournedos de Bœuf Périgueux,  
gratin de macaronis au vieux Parmesan et truffe ..... 40,00 €

Dos de cerf Grand Veneur aux Griottines<sup>®</sup>,  
chutney Griottines<sup>®</sup>-betteraves,  
tartelette de champignons et gnocchis au potiron ..... 38,00 €

Dos de cochon de lait farci aux écrevisses,  
crémeux de chou-fleur, épinards, grenade et noix ..... 25,00 €

La Véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures ..... 20,50 €

## **Les fromages**

Sélection de 3 fromages sur le chariot ..... 13,00 €

### **À commander au début du repas**

Sélection de fromages du Pays du Chalot :  
Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout ..... 13,00 €

## **Les desserts**

Un dessert au choix sur le chariot ..... 14,00 €

### **À commander au début du repas**

Tarte au flan revisitée façon Forêt Noire aux Griottines<sup>®</sup>..... 16,00 €

Tartelette aux marrons façon Mont Blanc, cassis Peureux<sup>®</sup>..... 16,00 €

## **Menu Terroir**

Entrée, plat, dessert ..... 45,00 €

+ sélection de fromages du pays des Chalots ..... 53,00 €

- - -

### **entrée**

Moelleux de truite du Breuchin aux escargots de la Molière,  
poireau frit et cresson

**ou**

Nougat de caille des Vosges, pleurotes et Lentins des Chênes,  
confiture d'oignons et bluets aigre-doux

### **plat**

Filet de truite du Breuchin poêlé,  
cassoulet d'haricots-cocos revisité à l'Ajolaise, jus perlé

**ou**

Dos de cochon de lait farci aux écrevisses,  
crémeux de chou-fleur, épinards, grenade et noix

### **dessert**

Un dessert sur le chariot

**ou** Tarte au flan revisitée façon Forêt Noire aux Griottines®

(à commander en début de repas)

## **Menu Découverte**

Entrée, plat, dessert ..... 39,00 €

+ chariot de fromages ..... 47,00 €

- - -

### **entrée**

Œuf fermier de Madame Bernardin en cuisson parfaite,  
crème de pois cassés, chips de betteraves

**plat**

Cabillaud Skrei à la plancha, déclinaison de fenouil, orange et coriandre

**dessert**

Un dessert sur le chariot

# Menu Plaisir

Entrée, plat, dessert ..... 60,00 €

+ chariot de fromages ..... 68,00 €

- - -

## entrée

Pot au feu de foie gras poêlé, petits légumes et truffe

ou

Demi-Langouste rôtie au poivre du Népal,  
chutney de mangue au gingembre et coriandre

ou

Poireau vinaigrette de Saint-Jacques aux truffes et légumes d'hiver

## plat

Pavé de turbot rôti, petits légumes de saison, sauce cressonnière

ou

Tournedos de Bœuf Périgueux,  
gratin de macaronis au vieux Parmesan et truffe

ou

Dos de cerf Grand Veneur aux Griottines<sup>®</sup>, chutney Griottines<sup>®</sup> -  
betteraves, tartelette de champignons et gnocchis au potiron

## dessert

Un dessert sur le chariot ou

Tartelette aux marrons façon Mont Blanc, cassis Peureux<sup>®</sup>

(à commander en début de repas)

## La sélection du sommelier

Sélection Coup de cœur (2 verres de 12,5 cl) ..... 12,00 €

Sélection Prestige (2 verres de 12,5 cl) ..... 18,00 €

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.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et à 23h30 au dîner.