

The farmers, artisans and producers who participate in this menu:

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

Pois chiches et lentilles bio

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

Du Breuchin
Pisciculture du Breuchin
La Rochotte 70310 AMONT

"This card is dedicated to our grandparents and parents without whom we could not welcome you today in this hotel restaurant. They are the ones who, since our childhood, led us to love and respect this profession to make it a passion.

From them we received humility that necessarily brings back to a team, without them, nothing would be possible. Thank you for all this, our great merit is you."

Offrir un instant de plaisir, un moment de bonheur :

www.coffrets-cadeaux-vosges.com

Les bons cadeaux de La Résidence



*All dishes on the menu are "homemade",
that is to say, elaborated here from raw products.*

Les entrées froides et chaudes - Starters

Homemade foie gras terrine with gariguettes strawberries
and voatsiperifery pepper36,00 €

Terrine de foie gras maison aux fraises gariguettes et poivre voatsiperifery

Home-made pâté Lorrain style, Gris de Toul jelly,
mirabelle plum chutney26,00 €

Pâté croûte maison façon pâté Lorrain, gelée de Gris de Toul, chutney mirabelles

Carpaccio of Breuchin trout, watercress and grapefruit24,00 €

Carpaccio de truite du Breuchin, cressonnette et pamplemousse

Crayfish cappuccino with peas, chives and ham crisps21,00 €

Cappuccino d'écrevisses aux petits pois, ciboulette et chips au lard de jambon

Les poissons et crustacés - Fish and shellfish

Grilled sea bream and king prawns, artichokes and bimis,
vinaigrette with spring onions, radishes, pine nuts and basil 40,00 €

Grillade de Dorade Royale et grosses crevettes, artichauts et bimis, vinaigrette cébettes, radis, pignons, basilic

Squid tentacles a la plancha, preserved lemon,
vegetables in lemon oil 32,00 €

Tentacules d'encornets à la plancha, citron confit, légumes à l'huile de citron

Fillet of Breuchin fountain salmon, smoked egg cream,
green asparagus and Brebis du Bout 28,00 €

Filet de saumon de fontaine du Breuchin, crème d'œufs fumée, asperges vertes et Brebis du Bout

Pollack with chive oil, spring vegetables with garden herbs26,00 €

Lieu jaune à l'huile de ciboulette, printanière de légumes aux herbes du jardin

Les viandes et volailles - Meats and poultry

Roast fillet of beef with Charcenne Pinot Noir,
vegetables and Pont-Neuf potatoes 36,00 €
Filet de bœuf rôti au Pinot Noir de Charcenne, petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf

Back of suckling pig confit, rhubarb acidity,
strawberry pickles, melting potatoes 26,00 €
Dos de cochon de lait confit, acidité de rhubarbe, pickles de fraises, pommes de terre fondantes

Veal picanha with morels and green asparagus,
potato and Comté mille-feuille..... 34,00 €
Picanha de veau aux morilles et asperges vertes, mille-feuille de pommes de terre au Comté

The famous Andouille du Val d'Ajol and its garnishes..... 20,50 €
La Véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures

Les fromages - Cheese

Choose 3 cheeses from our trolley..... 13,00 €
Sélection de 3 fromages sur le chariot

To order at the beginning of your meal please.

Selection of cheeses from the « Pays du Chalot »:

Munster, Tomme with Andouille and goat cheese from Fougerolles 13,00 €
Sélection de fromages du Pays du Chalot : Munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout

Les desserts - Desserts

Choose one dessert from our trolley..... 14,00 €
Un dessert au choix sur le chariot

To order at the beginning of your meal please.

Strawberry-rhubarb shortbread
with yoghurt ice cream from Madame Aubry16,00 €
Sablé fraise-rhubarbe, glace au yaourt de Madame Aubry

Like a cold cappuccino with Djebenah Buna® coffee liqueur, coffee chocolate
ice cream, a few hazelnuts 16,00 €
Comme un cappuccino froid à la liqueur de café Djebenah Buna®, glace chocolat café, quelques noisettes

Menu Terroir

Starter, main course, dessert 45,00 €
+ cheese from the trolley 53,00 €

starter

Home-made pâté Lorrain style, Gris de Toul jelly, mirabelle plum chutney

or

Carpaccio of Breuchin trout, watercress and grapefruit

main course

Fillet of Breuchin fountain salmon, smoked egg cream, green asparagus and Brebis du Bout

or

Back of suckling pig confit, rhubarb acidity, strawberry pickles, melting potatoes

dessert

One dessert from the trolley

or

Strawberry-rhubarb shortbread with yoghurt ice cream from Madame Aubry

(Desserts have to be ordered at the beginning of the meal)

Menu Découverte

Starter, main course, dessert 39,00 €
+ cheese from the trolley 47,00 €

starter

Crayfish cappuccino with peas, chives and ham crisps

main course

Pollack with chive oil, spring vegetables with garden herbs

dessert

Choose one dessert from our dessert trolley

Menu Plaisir

Starter, main course, dessert 60,00 €

+ cheese from the trolley 68,00 €

starter

Homemade foie gras terrine with gariguettes strawberries and voatsiperifery pepper

or

Grilled sea bream and king prawns, artichokes and bimis,
vinaigrette with spring onions, radishes, pine nuts and basil

or

Squid tentacles a la plancha, preserved lemon, vegetables in lemon oil

main course

Roast fillet of beef with Charcenne Pinot Noir, vegetables and Pont-Neuf potatoes

or

Veal picanha with morels and green asparagus,
potato and Comté mille-feuille

dessert

One dessert from our trolley

or Like a cold cappuccino with Djebenah Buna® coffee liqueur, coffee chocolate ice cream, a few hazelnuts (Desserts have to be ordered at the beginning of the meal)

La sélection du sommelier

« Coup de cœur » selection..... 12,00 € (2 x 12,5 cl)

Prestige selection..... 18,00 € (2 x 12,5 cl)

We draw your attention to the fact that the desserts of our menus are already established.

We do not offer a dessert menu

No changes are possible in the menus

For the well-being of our teams, the restaurant closes at 3:30 p.m. for lunch
and at 11:30 p.m. at dinner

