La Résidence ★★★
Hôtel-Restaurant

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison aux abricots, compotée d'oreillons à l'amaretto 39,00€
- Gravlax de truite du Breuchin au Kirsch® AOC de Fougerolles, fenouil bronze, crème fouettée au raifort 24,00€
- Pâté main à l'andouille du Val d'Ajol, bluets aigre doux et confiture d'oignons 26,00€
- Mélimélo de tomates, frivolités de Brebis au Jambon cru de Luxeuil, marjolaine et roquette 24,00€
- Salade Ajolaise estivale (tomme à l'ail des ours, œuf dur, tomates, jambon cru, radis et haricots verts) 20,00€

Les Poissons et Crustacés

- Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin poêlé, tarte fine Ajolaise (pommes de terre, Gandoyau, tome ajolaise), pousses de moutarde et lait fumé 28,00€
- Pavé de lotte rôti au thym citron et cébettes, marmelade de pommes de terre et roquette, citrino et balsamique 36,00€
- Homard à la plancha au citrus pepper, fraîcheur de pêche au basilic, tomates confites 52,00€
- Pavé de merlu rôti, risotto de moules aux girolles et émulsion au Noilly Prat 26,00€

Les Viandes et Volailles

- Pied de cochon maison farci à l'andouillette et Lentins des chênes, déclinaison de moutarde et râpés vosgiens 26,00€
- Filet de bœuf à la plancha, émulsion béarnaise, petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf 40,00€
- Carré d'agneau rôti au romarin, déclinaison de pois chiches Vosgiens, févettes et jus tranché 40,00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00€

- Farandole Végétarienne du moment 19,50€

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tomme à l'andouille et brebis du Bout) 13.00€

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 14.00€
- Finger Miranille – Entremet vanille-mirabelle, sorbet miranille et sablé à la fleur de sel 16.00€
(À commander en début de repas)
- Pavlova pêche de vigne, framboise et hibiscus *(À commander en début de repas)* 16.00€

Nos Menus

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 45,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 53,00 €

Entrée

Gravlax de truite du Breuchin
au Kirsch® AOC de Fougerolles,
fenouil bronze, crème fouettée au raifort

Ou

Pâté main à l'andouille du Val d'Ajol,
bluets aigre doux et confiture d'oignons

Plat

Filet d'Omble de Fontaine du Breuchin poêlé,
tarte fine Ajolaise
(pommes de terre, Gandoyau, tome ajolaise),
pousses de moutarde et lait fumé

Ou

Pied de cochon maison farci à l'andouillette
et Lentins des chênes,
déclinaison de moutarde et râpés vosgiens

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

« Finger Miranille® »
Entremet vanille-mirabelle,
sorbet Miranille® et sablé à la fleur de sel

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 65,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 73,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison aux abricots,
compotée d'oreillons à l'amaretto

Ou

Demi-homard à la plancha au citrus pepper,
fraîcheur de pêche au basilic, tomates confites

Ou

Pavé de lotte rôti au thym citron et cébettes,
marmelade de pommes de terre et roquette,
citrino et balsamique

Plat

Filet de bœuf à la plancha, émulsion béarnaise,
petits légumes et pommes de terre Pont-Neuf

Ou

Carré d'agneau rôti au romarin,
déclinaison de pois chiches Vosgiens, févettes et jus tranché

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Pavlova pêche de vigne, framboise et hibiscus

(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 47,00 €

Entrée

Mélimélo de tomates,
frivolités de Brebis au Jambon cru de Luxeuil,
marjolaine et roquette

Plat

Pavé de merlu rôti, risotto de moules aux girolles et
émulsion au Noilly Prat

Dessert

Un dessert sur le chariot

Menus des « Petits Gourmets »

Le menu **« Enfant »** *jusqu'à 7 ans*
(une viande ou un poisson garni, un dessert) **10,00 €**

Le menu **« Ado »** *jusqu'à 12 ans*
(Menu enfant + 1 entrée) **13,00 €**

Sur demande, nous pouvons adapter nos préparations aux personnes végétariennes.

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

La sélection du sommelier en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de cœur	12,00 € (2x 12,5 cl)
Sélection Prestige	18,00 € (2x 12,5 cl)