



Proposition de menus de groupe Printemps-Eté 2020

Les propositions suivantes sont valables pour un minimum de 10 convives.
Merci de nous concerter pour confirmer la date et l'organisation de votre repas.

Le choix du menu et des plats doit être identique pour chacun :
merci de confirmer votre choix au moins une semaine avant la date du repas.

Les prix s'entendent nets, toutes taxes comprises.
Les tarifs sont annoncés hors boissons mais il est possible de définir
un tarif boissons comprises, après le choix de vos plats.

Pour information, le restaurant est ouvert
le midi de 12h15 à 17h00 et le soir de 19h15 à 0h00.

Les menus sont présentés sous réserve de disponibilités des produits cités.
Tous nos plats sont entièrement « faits maison », à partir de produits bruts,
en privilégiant au maximum les producteurs locaux et les saisons.



Menu terroir

20 €

Entrées

Terrine de campagne
Petite salade Vosgienne
Croustillant au munster
Pâté lorrain

Plats

Joues de porc à la bière La Madelon
Assiette de fumé vosgien
Jambonneau au four fumé (copieux)
Munstiflette et jambon de pays

Desserts

Tarte, garniture à définir
Crème brûlée
Gâteau d'anniversaire *(supplément 3€)

* Gâteau d'anniversaire, au choix : forêt noire, omelette norvégienne ou fraisier



Menu La Vigotte

22 €

Entrées

Frivolité de truite fumée

Salade de gésier, magret de canard fumé maison

Pâté lorrain

Vichyssoise, chic et andouille du Val d'Ajol (Husson)

Plats

Carbonade de bœuf à La Madelon

Suprême de poulet à l'ail des ours

Dos de merlu, beurre blanc à l'aneth

Rognon de veau à la moutarde

Fromages

Munster de la ferme du haut de salmon

Desserts

Vacherin minute

Gâteau d'anniversaire *(supplément 2 €)

Ile flottante caramel beurre salé

Soupe de fraises grand-mère

Ou autre dessert des menus inférieurs



Menu saveurs

28 €

Entrées

Fazzoletti d'escargots à l'ail des ours
Tarte fine à l'andouille du Val d'Ajol (Husson)
Œuf poché et gratiné aux asperges
Pressé de la mer, syphon acidulé

Plats

Cuisse de lapin confit au basilic
Suprême de pintade aux écrevisses
Dos de truite du Breuchin, vinaigrette passion
Tournedos de magret de canard

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du haut de salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire*
Pannacotta de fruits rouges
Poêlée d'abricots au romarin
Tiramisu maison aux Griottines
Ou autre dessert des menus inférieurs



Menu plaisirs

34 €

Entrées

Gourmandise de choux-fleurs et gambas à la plancha

Foie gras poêlé aux cassis de Fougerolles (Peureux)

Véritable bouchée à la reine (morilles, quenelle maison, ris de veau...)

Gravlax de saumon, pomme- céleri

Plats

Paleron de veau forestier

Suprême de volaille aux morilles et vin jaune

Dorade grillée au pistou

Filet de bœuf lorrain, sauce au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du haut de salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire *

Parfait caramel au beurre salé

Pêche pochée à la bergamote

Brownie aux noix de pécan

Tarte au citron revisitée

Ou autre dessert des menus inférieurs



Menu découverte (en 8 plats)

45 €

Pressé de jarret et foie gras de canard



Risotto de choux-fleurs et gambas



Dos de cabillaud, sauce homardine



Trou Vigotte



Le pigeon vosgien
de Gugney aux Aulx (Laurent Thierry)



Pain d'épices perdu au munster



Fraîcheur de fraises, poivre et basilic



Parfait caramel au beurre salé



Les Forfaits boissons

Forfait boisson N°1 8.50 € / personne

- 1 Apéritif maison
- 1 / 4 de vin (carafe 25cl) / personne
- 1 Café

Forfait boisson N°2 12.50 € / personne

- 1 Coupe de Crémant
- 1 bouteille de vin pour 4 personnes (VDP de Franche-Comté)
- 1 Café

Forfait boisson N°3 17.50 € / personne

- 1 Coupe de Champagne Henriot
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes (VDP de Franche-Comté)
- Eau minérale de Velleminfroy (plate ou gazeuse)
- 1 Café

Menus enfant (jusqu' à 12 ans)

Steak haché, frites et crudités puis glace	10 €
Nuggets, frites et crudités puis glace	10 €
Munstiflette puis glace	10 €