



Proposition de menus de groupe Automne-Hiver 2024-2025

Les propositions suivantes sont valables pour un minimum de 10 convives.

Uniquement sur réservation.

Le choix du menu et des plats doit être identique pour chacun :
Merci de confirmer votre choix au moins 14 jours avant la date du repas
et de confirmer le nombre de convives 7 jours avant.
Tout menu réservé sera facturé.

Les prix s'entendent nets, toutes taxes comprises.
Ils peuvent évoluer en fonction du marché de nos producteurs.
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 service des groupes est assuré
le midi de 12h15 à 16h
et le soir de 19h à 23h.

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 du Marché - 26 €

Entrées

- Terrine de campagne
- Ou Petite salade Vosgienne
- Ou Pâté lorrain

Plats

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

Desserts

- Tarte, garniture à définir
- ou Crème brûlée
- ou Gâteau d'anniversaire (supplément 3€)*
(au choix: vacherin maison ou omelette norvégienne)



Menu La Vigotte - 28 €

Entrées

Salade de gésier, magret de canard fumé maison

Ou Pâté lorrain

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

Plats

Carbonade de bœuf à La Madelon

Ou Suprême de poulet forestier

Ou Dos de merlu, beurre blanc à l'aneth

Ou Rognon de veau à la moutarde

Fromages

Munster de la ferme du haut de salmon

Desserts

Vacherin minute

Ou Gâteau d'anniversaire (supplément 2 €)*

Ou Ile flottante caramel beurre salé

Ou Autre dessert des menus inférieurs



Menu Saveurs - 35 € -

Entrées

Ravioli ouvert d'escargots

Ou Tarte fine à l'andouille du Val d'Ajol (Husson)

Ou Œuf poché aux saveurs des sous-bois

Ou Pressé de la mer, syphon acidulé

Plats

Cuisse de lapin confit et polenta moelleuse

Ou Suprême de pintade aux écrevisses

Ou Dos de truite du Breuchin, vinaigrette passion

Ou Tournedos de magret de canard

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut Salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire*

Ou Pannacotta aux fruits exotiques

Ou Tiramisu maison aux Griottines

Ou Autre dessert des menus inférieurs



Menu Plaisirs - 36 € -

Entrées

- Gourmandise de choux-fleurs et gambas à la plancha
Ou Foie gras poêlé aux cassis de Fougerolles (Peureux)
Ou Véritable bouchée à la reine (morilles, quenelle maison, ris de veau...)
Ou Gravlax de saumon, pomme- céleri

Plats

- Paleron de veau forestier
Ou Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
Ou Dos de cabillaud, risotto et jus de moules
Ou Filet de bœuf lorrain, sauce au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut Salmon

Desserts

- Gâteau d'anniversaire *
Ou Parfait caramel au beurre salé
Ou Poire pochée aux agrumes
Ou Brownie aux noix de pécan
Ou Tarte au citron revisitée
Ou Autre dessert des menus inférieurs



Menu Découverte - 50 € -
(en 8 plats)

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

Granité au vin rouge et Griottines de chez Peureux

Parfait caramel au beurre salé



Les Forfaits boissons

Forfait boisson N°1 8.50 € / personne

- 1 Apéritif maison
- 1/4 de vin / personne
- 1 Café ou Thé/Infusion

Forfait boisson N°2 12.50 € / personne

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

Forfait boisson N°3 17.50 € / personne

- 1 Coupe de Champagne
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes (VDP de Franche-Comté)
- Eau purifiée plate ou gazeuse
- 1 Café ou Thé/Infusion

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) – 15€ -

Munstiflette

Ou

Jambon pommes de terre

Glace