

# Les LILAS

Armelle et Lionel CALDEFIE,

*Sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant créé en 2006  
et entièrement rénové en 2016 avec la création d'un Salon Privé.*

## *Ils nous recommandent*



*Guide Michelin  
depuis 2009.*



*Club Prosper Montagné*



*Guide Gault & Millau*



*Notre travail est valorisé par les agriculteurs, éleveurs, producteurs qui au fil des saisons nous accompagnent.*

*La ferme aux Escargots, Alexandre Maire à ROMONT « Rambervillers »*

*La ferme « Les Plantules » micro-pousses, EPINAL*

*La ferme aux Hirondelles à THIEFOSSE Cathy et Sébastien Nock*

*Gaec du Faing la Biche Famille Lalevée Le THOLY (Œufs bio)*

*Safran des Payoux, Richard Thiery, PLOMBIERES LES BAINS*

*Les jardins de Bernadette le HAUT du TÔT*

*La ferme du Lejol à GERBAMONT*

*Les cuvées Vosgiennes à La BRESSE*

*Maison Peureux à FOUGEROLLES*

*La ferme du Xatis Amet, Bémont LE SYNDICAT*

*Le Vosgien gourmet Pierrat le THOLY*

*Domaine Vincent Laroppe, BRULÉY / Distillerie Lecomte Blaise à NOL*

*Belle Marée à ROCHESSON*

*Ferme Malglaive Bio à HAROL, (Pois chiche, lentilles et farine)*

*Boucherie Davał, LE VAL D'AJOL*

*Brasserie Maecellou, SAPOIS*

*GAEC les Champs des Coteaux, SAPOIS*

*Tous nos prix s'entendent TTC (TVA 10%) service inclus.*

# MENU DU MARCHÉ



*Menu servi au déjeuner sauf samedi, dimanche et jours fériés*

**22.00 €**

*Terrine maison accompagnée de sa petite salade folle*

*Ou*

*Entrée du jour*

*Plat du jour*

*Ou*

*Poisson au gré du marché*

*Assiette de fromages de nos régions*

*Ou*

*Suggestion de desserts du jour*

## Menu des p'tits loups 12.00 €

*(Jusqu'à 10 ans)*

*1 plat / 1 dessert / 1 sirop / 1 surprise*

## Menu des gastronomes 16,00 €

*(Jusqu'à 12 ans)*

*1 p'tit cocktail / 1 entrée / 1 plat / 1 dessert / 1 surprise*

# CUISINE FINE ET CRÉATIVE

## MENU GOURMAND

39.00 €

*Rémoulade de céleri, écrevisses décortiquées,  
fine brunoise de Granny Smith,  
sauce cocktail au Cognac.*



*Ravioli ouvert de bœuf effiloché,  
jus au Paprika fumé,  
émulsion printanière.*



*Chariot de fromages de nos régions,  
avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol.*



*Carte des desserts de notre pâtissier à choisir en début de repas.*

*Aucun changement ne sera possible dans les menus.*



*La charte "**Fait Maison**" correspond à la philosophie du chef et de son équipe, qui au quotidien préparent viandes, poissons, terrines, sauces, légumes et desserts afin que vous puissiez en savourer le goût à chaque saison.*

## MENU PLAISIR

47.50 €

*Bouquet d'asperges fraîches, bavaroise végétale,  
mousseline au Safran comme un cocon.*

•

*Filet de daurade royale, mikado de petits légumes,  
éclaté de pommes vapeur, crémeux aux perles de l'océan.*

•

*Chariot de fromages de nos régions,  
avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol*

•

*Carte des desserts de notre pâtissier à choisir en début de repas.*

## MENU TENTATION

61.00 €

*Supplément 6.50 € pour le chariot de fromages*

*Rillette de Noix de Saint-Jacques,  
sablé à l'ail des ours de notre récolte.*

•

*Petit risotto aux asperges fraîches et morilles,  
cocon de parmesan.*

•

*Tournedos de filet de bœuf grillé, compotée d'ail noir.  
Royale & spaghetti de pommes de terre croustillantes.*

•

*Carte des desserts de notre pâtissier à choisir en début de repas.*

# LA CARTE

## Entrées froides

- Rémoulade de céleri, écrevisses décortiquées,  
fine brunoise de Granny Smith,  
sauce cocktail au Cognac.* **16.00 €**
- Terrine maison, salade folle et Pickles de petits légumes  
de la ferme les champs des Coteaux,* **13.00 €**
- Bouquet d'asperges fraîches, bavaroise végétale,  
mousseline au Safran comme un cocon.* **17.50 €**

## Entrées chaudes

- Escalopes de Foie gras du Sud-ouest poêlées,  
tartine et chutney de myrtilles confites.* **22.50 €**
- Petit risotto aux asperges fraîches et morilles,  
cocon de parmesan.* **18.00 €**
- L'œuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine, confit et  
délicatement relevé d'une fine sauce au Côte-Rôtie,  
pépites de Foie gras et Lard du Lejol.* **16.50 €**

# LA CARTE

## Poissons & Plat Flexitarien

- Filet de daurade royale, mikado de petits légumes,  
éclaté de pommes vapeur, crémeux aux perles de l'océan.* 28.00 €
- Noix de Saint Jacques juste dorées,  
bisque de Homard crémée mitonnée par nos soins, wok printanier.* 29.50 €
- Le Végétal... De l'Aiguillette à la crème en passant par les légumes  
ou les fines herbes Bio. Laissez-vous séduire par cette assiette 100% ...* 24.00 €

## Viandes

- Le cordon bleu revisité à notre façon ...  
volaille/ Andouille du Val d'Ajol / Tomme de montagne.* 25.50 €
- Filet de Canette grillée « minute » sauce aux épices Cajun,  
Noisettes de Polenta.* 28.00 €
- Tournedos de filet de bœuf grillé, compotée d'ail noir.  
Royale & spaghetti de pommes de terre croustillantes.* 30.00 €

## Le chariot de fromages affinés de nos régions

- avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol* 9.50 €

# LA CARTE DES DESSERTS

- Panier gourmand à la pistache, bouquet de framboises,  
cocon au chocolat blanc. 9.50 €*
- Trifle au fromage blanc de la région, cocktail de fruits rouges,  
granola maison. 9.50 €*
- Soufflé glacé aux bourgeons de sapin des Hautes Vosges,  
P'tite pipette de Nol. 9.50 €*
- Eclats de fraises Gariguettes, gaspacho,  
cannelloni croustillant et crème diplomate à la verveine. 9.50 €*
- Transparence de rhubarbe confite par nos soins,  
crémeux à la vanille, fine feuille meringuée. 9.50 €*
- Dégustation de 2 boules glaces ou sorbets, maître artisan glacier,  
Chantilly gourmande. 6.50 €*