

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 Marcellou, 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

22.50 €

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

39.50 €

*L'œuf Mimosa revisité à notre façon... toujours aussi gourmand,
effeuillé de jambon cru de forêt noire et croustillant aux céréales.*



*Navarin d'agneau printanier... le gigot fondant,
petit jus au pistou d'herbes du jardin, variation autour des légumes de saison.*



*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

48.00 €

*Bouquet d'asperges blanches, tartine de mignon de porc fumé,
mousseline onctueuse et jeunes pousses de la ferme des plantules.*

•

*Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce,
sauce aux blettes, embeurré de pomme vapeur.*

•

*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 7.00 € pour le chariot de fromages

*Gravlax de saumon mariné aux baies roses et citron vert,
Ecrevisses décortiquées,
crème chlorophylle légèrement iodée.*

•

*Petit risotto aux asperges blanches et morilles,
cocon de parmesan, croustillant aux céréales.*

•

*Le bœuf Black Angus ... délicieux filet de merlan grillé
Sauce teriyaki
Wok de petits légumes / Cocon de Belle de Fontenay*

•

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

LA CARTE

Entrées froides

- L'œuf Mimosa revisité à notre façon... toujours aussi gourmand,
effeuillé de jambon cru de forêt noire et croustillant aux céréales.* **13.00 €**
- Bouquet d'asperges blanches, tartine de mignon de porc fumé,
mousseline onctueuse et jeunes pousses de la ferme des plantules.* **17.00 €**
- Terrine maison, mesclun aux fines herbes fraîches « des Plantules »,
pickles de petits légumes* **13.00 €**
- Gravlax de saumon mariné aux baies roses et citron vert,
Ecrevisses décortiquées, crème chlorophylle légèrement iodée.* **19.00 €**

Entrées chaudes

- Œuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine confit, sauce « Côtes Rôtie »
fricassée de petits lardons de la ferme du Lejol
servi comme un cappuccino.* **14.50 €**
- Fricassée d'Escargots de Romont, crème à l'ail des ours,
cocon de Belle de Fontenay.* **17.00 €**
- Escalopes de Foie Gras de canard poêlées, du sud-ouest,
tartine grillée, marmelade aux petits fruits rouges.* **22.50 €**

LA CARTE

Poissons & Plat Flexitarien

- Risotto aux asperges blanches et morilles,
cocon de parmesan, croustillant aux céréales.* 25.00 €
- Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce,
sauce aux blettes, éclats de pomme vapeur..* 29.00 €
- Noix de Saint-Jacques juste snackées, fumet réduit d'une bisque de homard.
royale de céleri/ pommes de terre nouvelles.* 29.50 €
- Poke Bowl ... accompagné d'une sauce Soja légèrement salée.
Peut être servi avec ou sans le « Saumon Bomlo » mariné par nos soins
pour une version Végétarienne.* 23.00 €

Viandes

- Navarin d'agneau printanier... le gigot fondant, petit jus au pistou d'herbes du jardin,
variation autour des légumes de saison.* 28.00 €
- La noix d'entrecôte grillée, [pièce d'exception Irlandaise]
cornet de frites fraîches et mesclun d'Herbes fraîches.* 30.00 €
- Suprême de Poulet Jaune fondant, crème Béarnaise,
embeurrée de Pommes de Terre/ Légumes de saison.* 25.00 €

Le chariot de fromages affinés de nos régions

- avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol* 10.00 €

LA CARTE DES DESSERTS

<i>Tartelette déstructurée aux fraises de Carpentras, diplomate au parfum de Fleur de Sureau.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Le soufflé glacé aux bourgeons de sapin, P'tite pipette de Nol.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Panier gourmand à la rhubarbe confite, crèmeux légèrement parfumé à l'eau de rose.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La véritable glace de Plombière « Historique », dégustation de deux boules (recette identique depuis 1882)</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dôme à la pistache, bouquet de framboises et chocolat blanc, sablé aux amandes.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Chocolat noir / griottines de Fougerolles / crumble, ...palette intense en saveurs.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier. (Hors glace Plombière)</i>	<i>6.50 €</i>

