

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 fermette aux Escargots, Alexandre Maire à ROMONT « Rambervillers »

La ferme « Les Plantules » micro-pousses, EPINAL

La ferme aux Hirondelles à THIEFOSSÉ Cathy et Sébastien Nock

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

Safran des Payoux, Richard Thiery, PLOMBIÈRES LES BAINS

Les jardins de Bernadette le HAUT du TÔT

La ferme du Lejol à GERBAMONT

Les cuvées Vosgiennes à La BRËSSÉ

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

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

Brasserie Marcellou, SAPOIS

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

MENU DU MARCHÉ

Menu servi au déjeuner sauf samedi, dimanche et jours fériés

23.00 €

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 surprise

Menu des gastronomes 16,00 €

(Jusqu'à 12 ans)

1 entrée / 1 plat / 1 dessert / 1 surprise



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.

CUISINE FINE ET CRÉATIVE

Suggestions au fil des saisons

(Ne peuvent être inclus dans les menus)

A la Carte

<u>Entrées :</u>	<i>Terrine maison accompagnée de sa petite salade folle, pickles de légumes</i>	14.00 €
	<i>Saumon fumé par nos soins au bois de hêtres, perles croustillantes aux petites graines des champs / chips briochés</i>	19.00 €
	<i>Marbré de Foie Gras de canard du Sud-Ouest, toast brioché, tataki de filet de caille confit.</i>	23.00 €
<u>Plats :</u>	<i>Fricassée de Rognons de veau à la crème Bordelaise. Pdt grillées/ dariole de céleri.</i>	25.00 €
	<i>Blanquette de Noix de Saint Jacques, sauce Dieppoise au doux parfum de Safran.</i>	30.00 €
	<i>Filet de bœuf grillé façon Rossini, escalope de foie gras poêlée. mousseline de céleri au doux parfum de truffe/ PDT grillées.</i>	35.00 €
	<i>Cornet de Frites fraîches en supplément</i>	4.00 €

MENU GOURMAND

37.00 € (entrée/plat/dessert)

A la Carte

*L'œuf « Bio » cuit à basse température,
raviole ouverte façon carbonara aux petits lardons du Lejol.*

ooo

*Effeuillé de Bœuf confit et caramélisé comme un Rib's,
cacahuètes grillées et bouquet de fines herbes.
purée de PDT émulsionnée.*

ooo

*Chariot de fromages, 6.00 € en supplément à votre menu
avec une sélection de 4 morceaux de notre région et d'ailleurs.*

ooo

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

MENU PLAISIR

47.00 € (entrée/plat/dessert)

A la Carte

Cappuccino de Potimarron, subtilement relevé d'un cocon de muscade.
triolet de tapas gourmandes.

15.00 €

ou

Fricassée d'escargots, choux blanc braisés comme une choucroute,
sauce Riesling servi comme un velouté

17.00 €

ou

Crèmeux de champignons et pépite de Foie gras,
salade folle du Mycophile

18.00 €

ooo

Aiguillettes de volaille fondantes façon Rossini, sauce au foie gras.
mousseline de céleri au doux parfum de truffe / PDT grillées

28.50 €

ou

Blanquette de petites saint Jacques et dos d'Eglefin,
sauce safranée Iodé.

29.50 €

ou

Risotto aux champignons des sous-bois,
écume aux saveurs « umami », mikado aux céréales croustillantes

26.00 €

ooo

Chariot de fromages, 6.00 € en supplément à votre menu,
avec une sélection de 4 morceaux de notre région et d'ailleurs

ooo

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

MENU TENTATION

62.00 € (2 entrées/plat/dessert)

Marbré de Foie Gras de canard du Sud-Ouest, toast brioché,
tataki de filet de caille confit.

ooo

Blanquette de petites saint jacques et gambas
en cage crouillante, sauce Dieppoise.

ooo

Filet de bœuf grillé, sauce Bordelaise.
PDT grillées / royale de légumes.

ooo

Chariot de fromages, 6.00 € en supplément à votre menu,
avec une sélection de 4 morceaux de notre région et d'ailleurs

ooo

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

LA CARTE DES DESSERTS

*Chariot de fromages de notre région et d'ailleurs,
avec une sélection locale de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol* 10.00 €

oooooo

*Gourmandise de Pomme confite au safran, crème onctueuse parfumée,
éclats de Dentelles au sésame torréfié.* 10.00 €

*Le chocolat / Cèpes, la nature dans l'assiette
... aussi surprenant que délicat* 10.00 €

Dessert « suggestion du moment » qui évolue au fil des saisons 10.00 €

Croustillant de chocolat et caramel aux fruits confits d'automne. 10.00 €

La véritable Glace Plombières « Historique », dégustation de deux boules. 10.00 €

*Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier,
(Hors Glace Plombières)* 6.50 €