

# 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 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 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*

**22.50 €**

*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 €

*En escabèche et rillettes, le filet de maquereau confit à la provençale,  
salade de spaghettis de courgettes.*

*Paupiette de volaille et chorizo grillé,  
coulis de tomate de la région au poivre fumé,  
tian de légumes provençaux*

•

*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 €

*Gravlax de saumon mariné par nos soins,  
salade de fenouil et crevette croustillante*



*Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce, piperade Basquaise  
aux poivrons confits, riz créole et jus de veau,*



*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.*

*Rillettes de noix de Saint-Jacques  
tartare de pamplemousse rose,  
fine feuille croustillante.*



*Cocktail aux éclats de homard et bouquet de crevettes fraîches  
fine raviole végétale,*



*Filet de taureau grillé en brochette,  
crème Béarnaise,  
fritelles de pommes de terre, caviar d'aubergine*



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

# LA CARTE

## Entrées froides

- En escabèche et rillettes, le filet de maquereau confit à la Provençale,  
salade de spaghettis de courgettes.* 15.00 €
- Terrine maison, salade folle et Pickles de petits légumes  
des jardins d'ici et d'ailleurs.* 13.00 €
- Cocktail aux éclats de homard et bouquet de crevettes fraîches  
fine raviole végétale,* 21.00 €
- Variation autour de la Tomate de notre région,  
Burrata crémeuse aux fines herbes BIO des plantules* 13.50 €

## Entrées chaudes

- Escalopes de Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlées,  
tartine grillée et marmelade aux fruits de notre verger.* 22.50 €
- Fricassée d'Escargots de Romont et chorizo,  
cocon aux épices chimichurri* 17.00 €

# LA CARTE

## Poissons & Plat Flexitarien

- Filet de daurade royale* cuit à la vapeur douce, piperade Basquaise  
aux poivrons confits, riz créole et jus de veau, 28.50 €
- Noix de Saint-Jacques* juste snackées,  
jus crémé d'une bisque de Homard et risotto gourmand 29.50 €
- Poké Bowl* accompagné d'une sauce soja légèrement salée,  
peut être servi avec ou sans saumon Bômlo mariné par nos soins,  
pour une version végétarienne 23.00 €

## Viandes

- Le cordon bleu* revisité à notre façon, chique aux fines herbes du jardin  
volaille/ Andouille du Val-d'Ajol / Tomme de montagne. 26.50 €
- Filet de canette rôtie*, sauce onctueuse aux épices chimichurri,  
brochette de pommes de terre, mousseline de céleri. 28.00 €
- Filet de taureau grillé*, crème Béarnaise,  
cornet de frites fraîches et caviar d'aubergine 32.00 €
- Suprême de poulet jaune grillé*, coulis de tomate de la région au poivre fumé,  
pommes de terre grenailles et petits légumes 25.00 €

## Le chariot de fromages affinés de nos régions

avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol

## LA CARTE DES DESSERTS

- Panier gourmand aux Abricots de Provence poêlés,  
bavaroise au romarin, dentelle croustillante.* 10.00 €
- Vacherin à la crème de Yaourt à l'italienne,  
petits fruits rouges de la Ferme aux Hirondelles  
et crèmeux à la mûre, fine feuille de meringue.* 10.00 €
- Soufflé glacé à l'eau de vie de Framboise des jardins,  
P'tite pipette de Nol.* 10.00 €
- Chocolat noir à la violette / Bluets de Basse sur le Rupt/ crumble,  
...palette intense en saveurs.* 10.00 €
- Verrine aux éclats de Pêche jaune de la vallée du Rhône,  
crèmeux au gingembre délicatement parfumé.* 10.00 €
- La véritable Glace Plombières « Historique » ,  
dégustation de deux boules (recette identique depuis 1843)* 10.00 €
- Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier,  
(Hors Glace Plombières)* 6.50 €

