

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

Gaëc 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 BRËSSE

Maison Peureux à FOUGÈROLLES

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 sirop / 1 surprise

Menu des gastronomes 16,00 €

(Jusqu'à 12 ans)

1 p'tit cocktail / 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 peut être inclus dans les menus)

A la Carte

<u>Entrées :</u>	<i>Terrine maison accompagnée de sa petite salade folle, pickles de légumes</i>	13.00 €
	<i>Escalopes de Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlées, marmelade aux framboises fraîches</i>	22.50 €
	<i>Carpaccio de langoustine mariné minute et gravlax de saumon aux épices thaï.</i>	22.00 €
<u>Plats :</u>	<i>Tartare de Bœuf coupé au couteau par nos soins / Frites « maison »</i>	26.50 €
	<i>Fricassée de Rognons de veau à la crème Bordelaise, royale d'aubergines/ PDT grillées</i>	25.00 €
	<i>Noix de Saint Jacques snackées, Tian aux légumes fondants de Provence.</i>	29.50 €
	<i>Filet de bœuf grillé, sauce Hollandaise à l'échalote confite, royale d'aubergines/ PDT grillées.</i>	32.00 €
	<i>Cornet de Frites fraîches en supplément</i>	4.00 €

MENU GOURMAND

37.00 € (entrée/plat/dessert)

A la Carte

<i>L'œuf mimosa de la ferme Bio du faing la Biche, revisité à notre façon, parfumé à la truffe d'été, croustillants aux céréales.</i>	13.50 €
°°°	
<i>Brochette de volaille grillée et andouille du Val d'Ajol, chique aux fines herbes du jardin. mousseline de petits pois / PDT grenailles</i>	26.00 €
°°°	
<i>Chariot de fromages, 5.00 € en supplément à votre menu avec une sélection de 4 morceaux de notre région et d'ailleurs.</i>	
°°°	
<i>Carte des desserts de notre pâtissier <u>à choisir en début de repas.</u></i>	

MENU PLAISIR

47.00 € (entrée/plat/dessert)

A la Carte

*En escabèche et rilette, le filet de maquereau confit à la provençale,
salade de spaghetti végétale.* 17.00 €

ou

*L'œuf Bio confit, écume aux douces épices méditerranéennes,
tartine gourmande au caviar d'olives noires de Corse.* 15.00 €

ou

*Tomate / Burrata en trompe l'œil,
toujours aussi frais et gourmand.* 16.00 €

ooo

*Cœur de saumon des fjords de Norvège, écaillé de chorizo de « la ferme du Lejol »,
sauce tomate fumé et semoule aux herbes fraîches.* 27.50 €

ou

*Fricassée de filet de bœuf, sauce chimichuri,
royale d'aubergine / PDT grillées* 29.50 €

ou

Risotto au safran, façon paëlla, gambas grillées minute. 27.50 €

ooo

*Chariot de fromages, 5.00 € 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)

Carpaccio de langoustine mariné minute et gravlax de saumon aux épices thaï.

ooo

Escalope de Foie gras de canard du sud-ouest poêlée, marmelade aux framboises fraîches

ooo

Noix de saint Jacques juste snackées, risotto au safran, façon paëlla,

ooo

*Chariot de fromages, 5.00 € 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

<i>Chariot de fromages de notre région et d'ailleurs , avec une sélection locale de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol</i>	<i>10.00 €</i>
○○○○○○	
<i>Panier gourmand à la rhubarbe confite par nos soins, crèmeux à l'eau de rose, dentelle croustillante.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Tartelette « sablé breton » aux fraises de Carpentras, crème diplomate à la fleur de sureau</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Chocolat / Framboise/ pistache ...palette intense en saveurs</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dessert « suggestion du moment » qui évolue au fil des saisons</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La véritable Glace Plombières « Historique », dégustation de deux boules.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier, (Hors Glace Plombières)</i>	<i>6.50 €</i>