

Dans un cadre convivial et authentique, Les Ménestrels vous accueillent pour partager un moment agréable autour d'une cuisine de plaisir, généreuse et faite avec cœur.

Nous privilégions des produits frais, issue de producteurs de la région, pour vous proposer des plats savoureux.

Nous travaillons notamment avec :

- *Gaec Du Xatis Amet à Le Syndicat*
- *Gaec La Ferme du Lejol à Gerbamont*
- *Gaec des Crêtes à Basse-sur-le-Rupt*
- *Gaec Les Champs des Côteaux à Sapois*
- *Safran des Payoux à Cerjus*
- *Boulangerie de la place à Vagney*
- *La Madelon à Dommartin-lès-Remiremont*
- *Distillerie Lecomte-Blaise à Nol*

Un lieu pour toutes les occasions, que ce soit pour un repas, un séjour ou un événement, Les Ménestrels vous accueillent avec simplicité et attention. Une salle de réception pouvant recevoir jusqu'à 52 personnes, parfaitement adaptée pour des anniversaires, repas de famille, baptêmes et célébrations diverses.

Un Gîte idéal pour une pause en pleine nature avec une capacité de 2 à 12 personnes avec terrasse et vue sur un coucher de soleil unique.

Entrées

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte » tomme, lardons, croûtons, œuf fermier poché

Entrée 14€, Plat 18€ (2 œufs et frites)

Interprétation d'un bœuf gros sel,

servie en gelée, crudités printanières et condiment de moutarde violette.

15€

Tourte froide de lapin et ris de veau, mousseline de carottes au raifort, fèves à l'estragon et pickles

19€

Emincé de daurade, palette printanière, consommé infusé au gingembre

17€

Mille-feuilles de légumes du printemps dans la brume,

vinaigrette au goût de bourgeon de sapin fumé

13€

Terrine de foie gras au doux parfum de vanille, rhubarbe en gelée et marinée

21€

Plats

Paleron de porc braisé 36 heures, le céleri en rizotto et en mousseline de jus à l'ancienne

17€

Suprême de volaille fermière farci aux champignons et gésiers confits,

petit épeautre et lardons, sauce crémée au vin jaune et morilles

25€

Filet de poisson au gré de la marée,

soupe de poisson, moules, écrasé de pomme de terre et fenouil

23€

Tartiflette au munster, échine fumée et bouquet de salade

19€

Curry végétal, quinoa, œuf poché et sa sauce au curry vert

16€

Fromages locaux et ses condiments

Assiette de 3 morceaux 6€

Assiette de 5 morceaux 10€

Pour finir sur une note sucrée

Fantaisie aux fraises, meringue, sorbet fraise, émulsion légère

9€

Parfait glacé à la liqueur de Bourgeon de sapin et son coulis chocolat

11€

Moelleux chocolat, *émulsion Carambar, crème glacée caramel beurre salé*

12€

Le Vacherin 2 parfums de glace ou sorbet au choix

10€

Affogato,

ganache chocolat, biscuit, glace vanille, crème fouettée,

expresso ou chocolat chaud

8€

Irish Coffee au Whisky ou à la Mirabelle ou Cognac ou Rhum

10€

Cappuccino frappé Gourmand, croustillant caramel

8€

Colonel

10€

Randonneur et terroir 24€

***Interprétation d'un bœuf gros sel, servie en gelée,
crudités printanières et condiment de moutarde violette.***

***Paleron de porc braisé 36 heures,
le céleri en rizotto et en mousseline de jus à l'ancienne***

Fantaisie aux fraises, meringue, sorbet fraise, émulsion légère

Les Ménestrels 36€

***Tourte froide de lapin, ris de veau,
mousseline de carottes au raifort, fèves à l'estragon et pickles***

Ou

***Emincé de daurade,
palette printanière, consommé infusé au gingembre***

Ou

***Terrine de foie gras au doux parfum de vanille, rhubarbe en gelée et
marinée, toast de campagne (supplément 5€)***

Filet de poisson au gré de la marée, soupe de poisson, moules,

Ecrasé de pomme de terre et fenouil

Ou

***Suprême de volaille fermière farci aux champignons et gésiers confits,
épeautre et lardons, sauce crémée au vin jaune et morilles***

Dessert au choix

Menu Végétarien 28€

Mille-feuilles de légumes du printemps

vinaigrette au goût de bourgeon de sapin fumé

Curry végétal, quinoa, œuf poché et sa sauce au curry vert

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte »

dés de tomme, lardons, croûtons

Ou

Trilogie de crudités

Paleron de porc braisé

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes, frites, écrasé de pomme de terre ou pâtes

Mini Fantaisie aux fraises

Ou

Glace 2 boules