

# 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 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*

**22.00 €**

*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*

# CUISINE FINE ET CRÉATIVE

## MENU GOURMAND

39.00 €

*En escabèche et rilette, le filet de maquereau confit à la Provençale,  
salade de spaghettis de courgette.*

*Fondant de volaille et gambas grillée, jus réduit,  
risotto façon paella au Safran des Paysans*



*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

47.50 €

*Tartare de saumon Bomlo « des Fjords de Norvège »,  
crème de raifort et  
makj d'un poireau vinaigrette*



*Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce,  
Tian de légumes fondant,  
émulsion au citron et thym.*



*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 6.50 € pour le chariot de fromages

*Millefeuille craquant de Homard, crémeux de crustacés  
mayonnaise légère au poivre fumé et  
bouquet de fines herbes « Bio »*



*Tryptique de Noix de Saint-Jacques snackées,  
mousseline de petit pois et cocon au Piment d'Espelette.*



*Magret de canard grillé,  
sauce Hollandaise à l'estragon et tomates confite  
brochette de Pommes de terre.*



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

# LA CARTE

## Entrées froides

- En escabèche et rilette, le filet de maquereau confit à la Provençale,  
salade de spaghettis de courgette.* **15.00 €**
- Terrine maison, salade folle et Pickles de petits légumes  
des jardins d'ici et d'ailleurs.* **13.00 €**
- Millefeuille craquant de Homard, crémeux de crustacés,  
mayonnaise légère au poivre fumé et bouquet de fines herbes « Bio »* **20.00 €**
- L'œuf Mimosa « Bio » de la ferme de Bonnefontaine, revisité à notre façon,  
miakado de chorizo doux et toujours aussi gourmand.* **12.50 €**

## Entrées chaudes

- Escalopes de Foie gras de canard du Sud-ouest poêlées,  
tartine et chutney de myrtilles confites.* **22.50 €**
- Fricassée d'Escargots de Romont, sauce Hollandaise et  
piperade aux poivrons confits* **16.00 €**
- L'œuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine, confit et  
délicatement relevé d'une fine sauce au Côte-Rôtie,  
petits pains croustillants aux céréales* **13.50 €**

# LA CARTE

## Poissons & Plat Flexitarien

- Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce,  
Tian de légumes fondant, émulsion au citron et thym.* 28.00 €
- Noix de Saint-Jacques juste snackées,  
mousseline de petit pois et cocon au Piment d'Espelette.* 29.50 €
- Le Végétal ... De l'Aiguillette à la crème en passant par les légumes  
ou les fines herbes Bio. Laissez-vous séduire par cette assiette 100% ...* 24.00 €

## Viandes

- Le cordon bleu revisité à notre façon ...  
volaille/ Andouille du Val d'Ajol / Tomme de montagne.* 25.50 €
- Magret de canard grillé, sauce Hollandaise à l'estragon et tomate confite  
brochette de Pommes de terre.* 28.00 €
- Tournedos de filet de bœuf de notre Région grillé,  
beurre Maître d'hôtel et cornet de frites fraîches* 30.00 €
- Suprême de Poulet jaune fondant,  
sauce à la crème d'Isigny et Tagliatelles fraîches* 23.00 €

## Le chariot de fromages affinés de nos régions

- avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol* 9.50 €

## LA CARTE DES DESSERTS

- Panier gourmand aux Abricots de Provence poêlés,  
bavaroise au romarin, dentelle croustillante.* 10.00 €
- Tartelette déstructurée aux petits fruits rouges de la Ferme aux Hirondelles  
et crèmeux à la mûre, parfum de notre vallée.* 10.00 €
- Soufflé glacé à la Framboises des jardins,  
P'tite pipette de Nol.* 10.00 €
- Verrine Chocolat noir/ gaspacho à la menthe fraîche,  
cannellonis croustillant.* 10.00 €
- Tiramissu « minute » aux Pêches jaunes de la vallée du Rhône,  
parfum de Sureau « St Germain »* 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 €

