

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

22.50 €

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

*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 raviolo 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

<i>Tartelette déstructurée aux fraises de Carpentras, diplomate au parfum de Fleur de Sureau.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Le soufflé glacé aux bourgeons de sapin, P'tite pipette de Nol.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Panier gourmand à la rhubarbe confite, crémeux légèrement parfumé à l'eau de rose.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La véritable glace de Plombière « Historique », dégustation de deux boules (recette identique depuis 1882)</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dôme à la pistache, bouquet de framboises et chocolat blanc, sablé aux amandes.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Chocolat noir / griottines de Fougerolles / crumble, ...palette intense en saveurs.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier. (Hors glace Plombière)</i>	<i>6.50 €</i>