

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

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 €

*Fricassée d'escargots, cocon à la crème carbonara,
petits grillons de la ferme du Lejol.*

*Le porc confit, effeuillé,
croute de champignons des sous-bois, purée à l'ail fumé*

•

*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

48.50 €

*Œuf Bio confit de la ferme de Bonnefontaine, velouté de cucurbitacée,
éclat de châtaigne.
et fine tartine de foie gras de canard.*

•

*Filet de Bar cuit à la vapeur douce, sauce Dieppoise,
aux petites crevettes, moules de Bouchot, champignons de Paris,
riz créoles/royale de carottes*

•

*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

62.00 €

Supplément 7.00 € pour le chariot de fromages

*Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre,
houmous de pois chiche Bio de la ferme Malglève à Harol*

•

*Conchiglioni farcis aux cèpes et pépites de foie gras de canard,
cocon à l'écume des sous-bois.*

•

*Filet de bœuf grillé, sauce café de Paris,
purée à l'ail fumé.*

◦

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

LA CARTE

Entrées froides

- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre,
houmous de pois chiche Bio de la ferme Malgève à Harol* 17.00 €
- Terrine maison, salade folle et Pickles de petits légumes* 13.00 €
- Marbré de foie gras de canard du Sud-ouest,
petite marmelade aux prunes de notre verger.* 22.50 €

Entrées chaudes

- Escalopes de Foie gras de canard du Sud-ouest poêlées,
tartine grillée, compotée de pommes de notre verger aux douces épices.* 22.50 €
- Fricassée d'escargots, cocon à la crème carbonara,
petits grillons de la ferme du Lejol.* 17.00 €
- Bisque de homard et de poissons mitonnée par nos soins,
comme un cappuccino, accompagné de tapas gourmande.* 14.00 €
- Œuf confit de la ferme de Bonnefontaine, velouté de cucurbitacée,
éclat de châtaignes et fine tartine craquante de foie gras de canard.* 16.00 €

LA CARTE

Poissons & Plat Flexitarien

Filet de Bar cuit à la vapeur douce, sauce Dieppoise,
aux petites crevettes, moules de Bouchot, champignons de Paris,
riz créole/ royale de carottes 28.50 €

Noix de Saint-Jacques snackées, et conchiglioni,
Hollandaise crémeuse au jus de langoustines. 29.50 €

Risotto gourmand aux champignons des sous-bois 22.00 €

Viandes

Fricassé de rognons de veau à la crème de moutarde,
pommes de terre grenaille / Royale de carottes. 24.50 €

Sauté de sanglier « de chasse Française », sauce Grand Veneur
mousseline de potimarron et éclats de pommes de terre 29.00 €

Filet de bœuf grillé, sauce « café de Paris »
cornet de frites fraîches 32.00 €

Le chariot de fromages affinés de nos régions

avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de la ferme du Lejol 10.00 €

LA CARTE DES DESSERTS

Panier gourmand aux poires fondantes,

Panna cotta à l'agastache, dentelle croustillante.

10.00 €

Variation autour de la pomme, de notre verger.

10.00 €

Soufflé glacé à l'eau de vie de Kirsch

P'tite pipette de Nol.

10.00 €

Le chocolat / cèpes, la nature dans l'assiette

...aussi surprenant que délicat.

10.00 €

Gourmandise au caramel beurre salé et chocolat,

aux fruits secs et confits d'automne.

10.00 €

La véritable Glace Plombières « Historique »

dégustation de deux boules.

10.00 €

Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier,

(Hors Glace Plombières)

6.50 €