

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 Marcellou, 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 €

*Fricassée d'escargots pochés dans un bouillon Thaï,
royale crémeuse au curry.*

•

*Gigollette de volaille confite, mousseline de lentilles Bio des Vosges,
chips de carotte et Andouille du Val d'Ajol.*

•

*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 €

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au nectar de citron vert,
cocon de céleri et mikado de granny smith.*

•

*Dos de cabillaud cuit à la vapeur douce,
sauce Hollandaise au raifort.
choucroute Hongroise et pommes de terre grenailles.*

•

*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 7.00 € pour le chariot de fromages

*Effeuillé de saumon Bömlo fumé par nos soins,
crème de Houmous aux pois chiche des Vosges,
tuile croustillante.*

•

*Œuf Bio confit à basse température, cocon à la truffe,
duxelles de champignons et petits pains aux céréales.*

•

*Fondant de bœuf, escalope de foie gras de Canard poêlée,
sauce aux douces épices cajun.
pulpe de panais*

•

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

LA CARTE

Entrées froides

- Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au nectar de citron vert,
cocon de céleri et mikado de granny smith.* 18.00 €
- Terrine maison, salade d'endives de Thiéfosse,
pickles de petits légumes* 13.00 €
- Effeillé de saumon Bömlo, fumé par nos soins,
crème de Houmous aux pois chiche des Vosges, tuile croustillante.* 16.00 €
- Mi-cuit de Foie gras de Canard, du sud-ouest,
palette de petits fruits confits comme un chutney.* 22.50 €

Entrées chaudes

- Oeuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine confit, cocon à la truffe,
duxelles de champignons et petits pains aux céréales.* 14.50 €
- Fricassée d'Escargots pochés dans un bouillon Thaï,
royale crémeuse au curry.* 16.00 €
- Bisque de crustacés et poissons mitonnée par nos soins, effeuillé de gambas grillée,
tartine gourmande à la rouille Sétoise.* 15.00 €
- Escalopes de Foie Gras de canard poêlées, du sud-ouest,
tartine grillée, marmelade aux petits fruits confits de saison.* 22.50 €

LA CARTE

Poissons & Plat Flexitarien

- Dos de cabillaud cuit à la vapeur douce, sauce Hollandaise au raifort, choucroute Hongroise et pommes de terre grenailles.* 28.50 €
- Noix de Saint-Jacques juste snackées, sauce à la crème d'Isigny, Purée de panais.* 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% ...* 23.00 €

Viandes

- Blanquette aux pépites de ris de veau & rognon de veau*
risotto aux petits champignons blancs, endive de Thiéfosse confite. 28.00 €
- Gigollette de volaille confite, mousseline de lentilles Bio des Vosges,*
chips de carotte et Andouille du Val d'Ajol. 26.00 €
- La noix d'entrecôte grillée, [pièce d'exception Irlandaise]*
cornet de frites fraîches et mesclun aux endives de Thiéfosse. 30.00 €

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

<i>Le millefeuille crémeux à la fève de tonka et royale au café, émulsion carambar.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>En passant par la Lorraine ... le soufflé glacé à la bergamote, P'tite pipette à la mirabelle de Nol.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La clémentine en trompe l'œil, chocolat blanc et citron vert, fine feuille croustillante.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Torche aux marrons et à la vanille le Mont-blanc vu de notre région.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Panier gourmand au lait de coco et tartare d'ananas.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier.</i>	<i>6.50 €</i>

