

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 BRËSSE

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

23.00 €

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

39.50 €

Rillettes de veau préparée par nos soins, strass de foie gras,
cocon à la crème de champignons.

Le canard désossé et confit, sauce à l'orange et gingembre,
riz créole et endive de « la ferme aux Hirondelles ».

•

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 €

*Bisque de homard mitonnée par nos soins,
tartine gourmande à la rouille Sétoise,
effeuillé de gambas grillée à la minute.*



*Filet de daurade royale cuit à la vapeur douce, crème d'Isigny,
choucroute Hongroise / 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

62.00 €

Supplément 7.00 € pour le chariot de fromages

*Marbré de foie gras de canard du Sud-Ouest,
fine marmelade aux « figues et noix de Corse ».*



*Cassiolette de noix de Saint-Jacques
à la crème persillée, en croûte feuilletée.*



*Filet de bœuf grillé sauce Bordelaise
purée de panais / petites Pommes de terre rôties.*



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,
accompagné de tapas gourmandes.* 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 « figues et noix de Corse ».* 22.50 €

Entrées chaudes

- Escalopes de Foie gras de canard du Sud-ouest poêlées,
tartine grillée, fine marmelade d'Eglantine sauvage.* 22.50 €
- Fricassée d'escargots de Romont, cocon à la crème carbonara,
petits grillons de la ferme du Lejol.* 17.50 €
- Bisque de homard mitonnée par nos soins, tartine gourmande à la rouille Sétoise,
effeuillé de gambas grillée à la minute.* 15.50 €

LA CARTE

Poissons & Plat Flexitarien

- Filet de daurade royale* cuit à la vapeur douce, crème d'Isigny,
choucroute Hongroise / pommes de terre grenailles 28.50 €
- Noix de Saint-Jacques snackées,*
blanquette crémée au goût délicatement iodé. 29.50 €
- « *Lentilles Bio des Vosges* » à la façon d'un risotto aux petits légumes
pour une version végétarienne. 22.00 €

Viandes

- Fricassée de rognons de veau* à la crème Bordelaise,
Riz créole / Endive confite de la Ferme aux Hirondelles. 24.50 €
- Sauté de sanglier* « de chasse Française », sauce Grand Veneur
mousseline de pommes de terre au marron 29.00 €
- Filet de bœuf grillé,* sauce « café de Paris »
cornet de frites fraîches 32.00 €
- « *Lentilles Bio des Vosges* » à la façon d'un risotto, *Andouille du Val d'Ajol* 24.50 €

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>Panier gourmand à l'orange sanguine, cocktail d'agrumes, dentelle croustillante.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Irish coffee revisité, servi chaud, toujours aussi gourmand</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Soufflé glacé à l'eau de vie de Kirsch P'tite pipette de Nol.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Le Mont Blanc vu d'ici</i> <i>la torche aux marrons et à la vanille</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Gourmandise au caramel beurre salé/chocolat/mangue, fine feuille croustillante</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La véritable Glace Plombières « Historique » dégustation de deux boules.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Dégustation de 2 boules de glaces ou sorbets, maître artisan glacier, (Hors Glace Plombières)</i>	<i>6.50 €</i>