

# 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 €

*Œuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine confit,  
émulsion d'une béchamel au Piment de la Vera.  
Club Sandwich à l'Andouille du Val d'Ajol.*

•  
*Rib's de Veau caramélisé,  
cacahuètes grillées et bouquet de fines herbes aromatiques  
de la ferme des Plantules.  
Royale à la carotte 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.*

*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 €

*Effeillé de Saumon fumé par nos soins,  
salade de choux blanc de notre région,  
fines feuilles croustillantes et mayonnaise à l'ail noir.*

•

*Filet de Bar cuit à la vapeur douce,  
jus crémé de langoustines.  
Gratiné de céleri au parmesan.*

•

*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*

*Mi-cuit de Foie gras de Canard,  
palette de petits fruits d'Automne confits comme un chutney.*

•

*Nage de petites St Jacques et Ecrevisses,  
court-bouillon Thaï*

•

*Gigolette de Pintade fondante, sauce émulsionnée à la Truffe.  
Millefeuille de PDT confites.*

•

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

# LA CARTE

## Entrées froides

- Effeillé de Saumon fumé par nos soins, salade de choux blanc de notre région,  
fines feuilles croustillantes et mayonnaise à l'ail noir.* 16.00 €
- Terrine maison, salade folle et Pickles de petits légumes  
des jardins d'ici et d'ailleurs.* 13.00 €
- Mi-cuit de Foie gras de Canard,  
palette de petits fruits d'Automne confits comme un chutney.* 22.50 €

## Entrées chaudes

- Œuf « Bio » de la ferme de Bonnefontaine confit, émulsion d'une béchamel  
au Piment de la Vera / Club Sandwich à l'Andouille du Val d'Ajol.* 13.50 €
- Fricassée d'Escargots de Romont, sur son lit de choucroute,  
sauce au Riesling, servi comme un velouté* 16.00 €
- Bisque de Homard mitonnée par nos soins comme un cappuccino,  
écume de crème fraîche, fine brunoise de pain aux céréales.* 14.00 €
- Risotto gourmand aux champignons des sous-bois de saison* 15.00 €
- Escalopes de Foie Gras de canard poêlées,  
tartine grillée, marmelade aux petits fruits de saison.* 22.50 €

# LA CARTE

## Poissons & Plat Flexitarien

- Filet de Bar* cuit à la vapeur douce, jus crémé de langoustines.  
Gratiné de céleri au parmesan. 28.50 €
- Noix de Saint-Jacques* juste snackées,  
Risotto crémeux aux petits légumes. 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

- Fricassée de Rognons de Veau*, écume végétale généreusement parfumée de Poivre Fumé,  
pommes de terre grenailles et Royale à la carotte 24.50 €
- Rib's de Veau caramélisé*, cacahuètes grillées et bouquet de fines herbes aromatiques  
de la ferme des Plantules. Royale à la carotte et Pommes de terre grenailles. 28.00 €
- La noix d'entrecôte grillé*, [pièce d'exception Irlandaise]  
et cornet de frites fraîches 30.00 €
- Suprême de Poulet jaune fondant*,  
sauce émulsionnée à la Truffe, millefeuille de PDT confites. 25.00 €

## 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

<i>Panier gourmand aux Poires pochées de Savoie, crèmeux aux Amandes et aux Pralines de Lyon.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Le désormais traditionnel cappuccino de potimarron, à l'écume de noisettes torréfiées.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Soufflé glacé à l'eau de vie de Kirsh, P'tite pipette de Nol.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Chocolat / Cèpes, le parfum de la nature dans l'assiette ... aussi surprenant que délicat.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Snickers revisité à notre façon, toujours aussi gourmand.</i>	<i>10.00 €</i>
<i>La véritable Glace Plombière « Historique », dégustation de deux boules (recette identique depuis 1882)</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>

