

Nos Desserts



de notre Chef Pâtissier faits maison

Les Gourmandises de notre pâtissier

Tarte brimbelle 1,2kg de myrtille par tarte

Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

Panna Cotta aux éclats de bonbons **AB** Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons **aux choix** : aux **Bourgeons de sapin**, aux **Fruits rouges** ou à la **Bergamote**

Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté • avec ou sans chantilly maison • avec ou sans coulis de framboise maison •

Les Gâteaux de notre pâtissier

La Forêt Noire Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La Forêt Blanche Myrtille Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Notre sélection de Vins

Brouilly notre avis : dangereusement excellent
ROUGE - VIN SANS SULFITE AJOUTÉ - Arômes délicats de violettes et cerises, gourmands s'abstenir !!!
La bouteille 75cl 16,50

Morgon Côte du PY notre avis : le TOP
ROUGE - VIN SANS SULFITE AJOUTÉ — Robe pourpre soutenue, nez fruits rouges, Bouche souple, soyeuse, ample et gourmande.
La bouteille 75cl 17,50

Saint Joseph Rouge notre avis : excellent
ROUGE - Sa robe est d'un grenat soutenu qui mène à un nez aux effluves fruitées, avec des notes de cassis et de cerise.
La bouteille 75cl 21,00

Pinot Noir Vieilles Vignes notre avis : bien
ROUGE FRAIS - VIN BIO - Arômes de fruits rouges, bouche légèrement tannique, avec une acidité ample et large
La bouteille 75cl 16,00

Pinot Noir 2018 notre avis : le summum du genre
élevé en Barriques 18 mois
ROUGE FRAIS - VIN BIO - L'attaque en bouche est souple, équilibrée avec une belle structure et de la persistance.
La bouteille 75cl 19,00

Alsace Pinot Noir Rosé surprenant
ROSÉ FRAIS - VIN BIO - Très fruité, légèrement rond
La bouteille 75cl 15,00

Côtes du Rhône Blanc notre avis : bien
BLANC FRAIS - VIN BIODYNAMIQUE - Bouche riche et onctueuse, finale longue
La bouteille 75cl 15,00

Saint Véran V. Vignes notre avis : excellent
BLANC FRAIS - VIN BIO - Naturel rond et gras, notes d'agrumes, léger parfum de vanille grillée, ...
La bouteille 75cl 19,00

Pinot Gris notre avis : excellent
Médaille d'Or Concours de Mâcon
BLANC FRAIS - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Rond et fruité. Expression aromatique très persistante.
La bouteille 75cl 16,00

Clevener Pinot Blanc notre avis : très bien
Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants
BLANC FRAIS - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Sec et fruité dominé par des arômes de fruits de vergers ensoleillés ...
La bouteille 75cl 15,00

Gewurztraminer notre avis : excellent
Médaille d'Or
BLANC FRAIS - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Sec (ce qui est rare) mais avec une belle rondeur et très fruité ...
La bouteille 75cl 16,50

Riesling notre avis : excellent
Prix d'Excellence Confrérie du Haut-Koenigsbourg
BLANC FRAIS - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Robe jaune pâle et reflets verts et brillants, fraîcheur caractéristique ...
La bouteille 75cl 16,50

Autres choix de vins disponible sur notre site internet
Page "Cartes et menus" > "Carte des vins"
Nous appliquons 50% de remise sur les tarifs affichés en ligne
BOUTEILLE UNIQUEMENT
Commandez par téléphone au 03 29 63 09 51



1/2 PENSION
AU GÎTE



1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT PAR PERSONNE
livrable sur demande chaque soir dans les gites, sans supplément

Nos entrées



Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crus : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte



La vraie Salade vosgienne

Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

faites par notre pâtissier maison



Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte



Le Pâté Lorrain maison (à réchauffer au four 180° 20mn)

le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc



La Tourte de Liézey (à réchauffer au four 180° 20mn)

à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de notre boucher



La Quiche Lorraine (à réchauffer au four 180° 20mn)

très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher



Les Terrines fraîches et légères de Benja

Pour nos terrines : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace



La Terrine du Maurice à la mirabelle

Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons



Terrine de Truite saumonée

au fromage blanc et petits légumes, sauce fromage fermier

Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes

Terrine de Dinde en gelée


Terrine de Dinde émincée aux petits légumes Bio **AB** en gelée naturelle maison sans gélatine chimique ...fraîchement Délicieux



Nos Spécialités cuisinées au Fromage

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges** (à réchauffer au four ou micro onde)
accompagnée de Tofailles ou Râpés



Grosse Saucisse de viande de porc fumé avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, servie en tranches

 **Le Gratin de Munster** (à réchauffer au four ou micro onde)

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade

 **Caquelon de Tofailles au Munster** (à réchauffer au four ou micro onde)
à la saucisse du Val d'Ajol

La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

  **Montagnard** en caquelon (à réchauffer au four ou micro onde)
façon Mont d'Or Chaud, Bio

Fromage pasteurisé 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patate en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval et petite salade

Nos Spécialités



La Cuisse de Poulet fermier Grillée (à réchauffer au four ou micro onde)

Cuisse de poulet de notre boucher, à la crème et aux morilles, accompagnée de Pâtes fraîches



Collet de Porc fumé vosgien de notre boucher (à réchauffer au four ou micro onde)

Accompagné de Beignets râpés et chique, ou Tofailles, servi avec sa petite salade



Le Gratiné de Joue de Boeuf fondante (à réchauffer au four ou micro onde)

à la Tomme et ses petites Charlottes en robe

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade



Cochon de lait farci de notre boucher (à réchauffer au four ou micro onde)

Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande désossée), précuit au fumoir à l'ancienne. Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce forestière maison, accompagné de Tofailles et Légumes du jour



Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade (à réchauffer au four ou micro onde)



Parmentier de Joue de Bœuf

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère

Parmentier de confit de Canard et champignons façon Jean-Claude AIGUIER

Haché de confit de canard, champignons émincés

Les Pâtes fraîches artisanales de Liézey

aux œufs frais de poules élevées en plein air    de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

Pâtes artisanales de Fanny avec notre recette, servies en caquelon avec une salade verte



Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara  (à réchauffer au four ou micro onde)

crème, lardons fumés grillés de notre boucher, au fromage



Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster  (à réchauffer au four ou micro onde)

et lardons fumés de notre boucher



Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours  **et Tomme** (à réchauffer au four ou micro onde)

à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis