

Le Relais Vosgien

RESTAURANT

Nos Entrées / Our Starter / Unsere Vorspeisen

Poêlée de Foie Gras au Porto et Raisins, Gâteau de Pommes de Terre Sautées au Cerfeuil 26,00€

Warm Foie Gras in the Porto and Grapes, Cake of Potatoes

Warme Stopfleber im Portwein und den Trauben, KartoffelnKuchen

Œufs Cocotte aux Morilles et Saint Jacques, Salade à la Vinaigrette de Crustacés 26,00€

Egg in Morels and Scallop

Ei Puttchen in den Morcheln und Jakobsmuschel

Cuisses de Grenouilles 21,00€

Frogs 'legs

Froschschenkel

Bar à la Fleur de Sel et Thym, Concassé de Tomates aux Légumes 19,80€

Barsch with Salz, Tomatoes and Vegetables

Bass Filet mit Salz, Tomaten und Gemüse

Belles Salade Gourmande ; Foie Gras, Foie Gras Poêlé, Poêlée de Dorade, Brioche Tiède 28,00€

Beautiful Gourmet Salad (Foie Gras, Fried Foie Gras, Fried by Pikeperch, Warm Brioche)

Schöner schlemmerischer Salat (Stopfleber, gebratene Stopfleber,, von Zander gebraten, lauem kleinem Kuchen)

Assiette de Mignon de Porc Fumé Salé au Sel Sec en Vinaigrette de Myrtilles, Tartine de Pain Complet aux Saveurs de Lard 15,90€

Salty pork, Blueberries Sauce, Whole Bread in the Flavors of Bacon

Salziges Schwein, Heidelbeeren Vinaigrette, Brotschnitte von Vollkornbrot in den Speckgeschmücken

Tête de Veau Sauce Ravigote 14,00€

Head of Veal, Ravigote sauce

Kalbkopf, Ravigotesoße

Cassolette d'escargots à la crème d'ail 16,50€

Cassolette Schnecken in Knoblauchcreme

Cassolette of snails with the cream of garlic

Le Relais Vosgien

RESTAURANT

Nos Desserts / Our Desserts / Unsere Desserts

Crème Brulée à la Vanille 9,50€

Crème Brulée in the Vanilla

Crème Brulée in Vanille

Assiette de Sorbet à la Mirabelle et son Verre d'Eau de Vie 8,50€

The Plate of Sherbet Cherry plum and Alcohol of cherry plum

Der Teller von Mirabelle Eis und Likör

Café des Vosges et ses réductions TVA 19.6% 12,00€

Coffee of Vosges and reductions VAT 19.6 %

Kaffee der Vogesen und seine Verminderungen MEHRWERTSTEUER 19.6 %

Nos desserts de l'An 1970 (Café Liégeois, Poire Belle Hélène, Banana Split) 9,00€

Our desserts of the Year 1970 (Coffee ice cream, Pears Hélène, Banana split)

Unsere Desserts des Jahres 1970 (Eiskaffee, Birne Hélène, Banana Split)

Assiette de Mangue et Kiwi à la Marie Brizard, Sorbet Mandarine 9,50€

Mango and kiwi with Alcohol , Sherbet mandarin

Mango und Kiwi mit Alkohol, Mandarine Eis

Banane Rôtie au Cointreau, Coulis Rouge Sang et ses Mignardises 9,80€

Banana Roasted in Cointreau, Blood red Coulis and his Sweet petits-fours

In Cointreau Gebratene Banane, Petits-fours

Assiette Gourmande du Relais Vosgien 12,00€

Greedy plate of the Relais Vosgien

Schlemmerischer Teller der Relais Vosgien

Café Gourmand 8,50€

Gourmet coffee

Schlemmerischer Kaffee

Brochette d'Ananas Flambée au Sucre Roux, Carpaccio du Même Fruit et Sorbet 9,80€

Bunch of pineapple, pineapple

Ananas Schaschlik mit Früchte

Le Relais Vosgien

RESTAURANT

Nos Viandes / Our Meats / Unser Fleisch

Entrecôte Grillée au Laurier, Zestes de Citron pour Rafrachir 16,80€
Grilled rib steak/ Gegrilltes Rippenstück

Mitonné de Ris de Veau au Cidre et Ciboulette 26,50€
Sweetbread, Cider and chive/ Kalbsbries, Apfelwein und Schnittlauch

Pièce du Boucher Poêlée Sauce Béarnaise 15,00€
Beef bearnaise sauce/ Rind und Béarnaise Soße

Tournedos de Bœuf aux Morilles, Pomme Anna 26,50€
Beef in Morels, potato Anna/ Rind in den Morcheln, Kartoffel Anna

Magret de Canard Rosé au Porto 19,50€
Duck breast/ Entenbrust

La Choucroute du Relais Vosgien 18,00€
Sauerkraut/ Sauerkraut

Mignon de veau et foie gras poêlé 29,50€
Veal filet mignon and fried foie gras/ Kalbfleisch und Stopfleber

Nos Poissons / Our Fishes / Unsere Fische

Marmite de Saint Jacques au Piment Rouge et Persil Plat, Jus aux Crustacés 24,00€
Scallop and red pepper, seafood juice/ Jakobsmuschel und Peperoni, Meeresfrüchtensaft

Notre fameux Homard en Ragout et Saint Jacques en Cocotte 68,00€
Our famous stew of lobster and scallop in hen in turned vegetables (for two people)
Unser berühmtes Hummerragout und Jakobsmuschel in den gedrehten Gemüsen (für zwei Personen)

Queue de Homard Poêlée, Embeurrée de Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette 28,00€
Tail of lobster and potatoes/ Hummerschwanz und Kartoffeln

Filet de Dorade, Sauce au Gris de Toul 19,80€
Sea bream filet, Gris de Toul sauce/ Daurade Filet, Gris de Toul Soße

Grosses Crevettes flambées au Whisky de Lorraine 19,80€
Gambas singed in the Whiskey of Lorraine/ In Whisky von Lothringen abgesengte Gambas

Le Relais Vosgien

RESTAURANT

Menu Selections du Terroir

31,50€

Terrine aux Deux Saumons et Fondue de Poireaux, Sauce à l'Oseille et aux Pois
Terrine to Both Salmons and Fondue of Leeks, Light sauce in the Sorrel and in Mangetout peas
Pastete in den Beiden Lachsen und dem Fondue von Porrees, Sauerampfersoße

OU

Cassiolette d'Escargots à la Crème d'Ail, Vinaigre d'Ortie, Pain Grillé
Cassiolette of snails with the cream of garlic/ Cassiolette Schnecken in Knoblauchcreme

OU

L'Incontournable Tête de Veau Rambuvetaise Sauce Ravigote
Head of Veal, Ravigote sauce/ Kalbkopf, Ravigotesoße

Entrecôte Poêlée Sauce Béarnaise

Beef bearnaise sauce/ Rind und Béarnaise Soße

OU

Jambon Grillé au Foin, Jus aux Cèpes
et Pommes de Terre à la Tomme de Pierre Percée

Ham grilled in the Hay/ Im Heu gegrillte Schinken, Kartoffeln im Tomme de Pierre Percée

OU

Truite Saumonée au Beurre d'Herbes

Salmon trout, a parsley butter sauce/ Forelle mit Petersilie Butter Soße

OU

Magret de Canard aux Pommes, Déglacé au Whisky de Lorraine

Duck Breast with Apples/ Entenbrust mit Äpfeln

Pain Perdu à Notre Façon, Sorbet à la Pomme

Pain Perdu, Apple Ice/ Pain Perdu, Äpfeln Eis

OU

Café des Vosges et ses Petits Fours (Crème Mirabelle, Café, Crème Fouettée)

Coffee of Vosges and reductions / Kaffee der Vogesen und seine Verminderungen

OU

Assiette de Sorbets et ses Mirabelles

The Plate of Sherbet Cherry plum / Der Teller von Mirabelle Eis

OU

Tarte Fine aux Pommes, sa Glace Vanille et sa Crème Anglaise

Apple Pie, Vanille Ice/ Apfelkuchen, Vanille Eis

Le Relais Vosgien

RESTAURANT

Menu Plaisir

49,80€

Risotto de Saint-Jacques aux Cèpes et sa Poudre d'Épices
Saint Jacques's risotto in Ceps/ Risotto Jakobsmuschel in den Steinpilzen
OU

Foie Gras de Canard et sa Gelée de Crillon des Vosges,
Brioche Tiède, Julienne de Pommes
Foie Gras & warm Brioche/ Stopfleber von Ente, Warmer kleiner Kuchen
OU

Cuisses de Grenouilles Grillées à l'Ancienne Façon Maman
Frogs 'legs/ Froschschenkel
OU

Filet de Dorade Royale au Gris de Toul Maison Laroppe
Sea bream filet, Gris de Toul sauce/ Daurade Filet, Gris de Toul Soße

Navarin de Ris de Veau à la Crème de Noisettes
Sweetbread, Cream of hazelnuts/ Kalbsbries, Nußcreme
OU

Tournedos de Bœuf Rossini
Rinderfilet Rossini / Tournedos Rossini
OU

Filet Mignon de Veau à la Forestière
Veal, forest sauce/ Kalbfleisch, Waldsoße
OU

Nage de Saint-Jacques aux Petits Légumes au Perlé des Vosges
Saint Jacques's swimming in the small pearl vegetables/ Jakobsmuschel in den kleinen Gemüsen

Brochette d'Ananas Flambée au Sucre Roux, Carpaccio du Même Fruit et Sorbet
Bunch of pineapple, pineapple/ Ananas Schaschlik mit Früchte
OU

Notre Gâteau Mousse Chocolat et sa Crème du Même Nom
Chocolate cake/ Schokoladenkuchen
OU

Crème Brûlée à la Mirabelle
Crème Brulée in Cherry plum/ Crème Brulée in Mirabelle
OU

Salade de Fruits Frais
Fresh fruit salad /FrüchteSalat