

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Laissez-Vous Surprendre par le Chef*

Vous nous suggérez seulement votre choix : plutôt viande ou plutôt poisson, plutôt dessert glacé ou entremet, et selon notre inspiration du jour, nous vous concoctons un délicieux repas qui, sans nul doute, égayera vos papilles.

Une entrée, un plat, un dessert ~~46,84€\*~~ 41,90€ prix net

Un plat, un dessert ~~32,31€\*~~ 28,90€ prix net

Une entrée, un plat ~~34,54€\*~~ 30,90€ prix net

### *Menu Découverte*

~~71,44€\*~~ 63,90€ prix net

Une mise en bouche

Deux entrées

Un granité

Une viande

Un dessert selon l'inspiration du Chef

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Nos Entrées*

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

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

Cuisses de Grenouilles,  
Ail et Persil pour l'Assaisonnement  
21,00€

Cassiolette d'Escargots à la Crème d'Ail,  
Pain Grillé  
16,50€

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

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

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

Tête de Veau Sauce Ravigote  
14,00€

### *Nos Desserts*

Crème Brûlée à la Mirabelle  
9,50€

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

Café des Vosges et ses Réductions  
12,00€ TVA 19,6%

Nos Desserts de l'An 1970 ; Café  
Liégeois, Banana Split, Poire Belle  
Hélène  
9,00€

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

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

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

Assiette Gourmande du Relais Vosgien  
12,00€

Café Gourmand  
8,50

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Nos Viandes*

Entrecôte Grillée au Laurier,  
Zestes de Citron pour Rafrachir  
16,80€

Mitonné de Ris de Veau au Cidre  
et Ciboulette  
26,50€

Pièce du Boucher Sauce Béarnaise  
15,00€

Mignon de Veau Rosé, Poêlée de Foie  
Gras, le Tout au Beurre de Rhubarbe  
29,50€

Tournedos de Bœuf aux Morilles,  
Pomme Anna  
26,50€

Magret de Canard Rosé au Porto,  
Dos de Poire Conférence au Fenouil  
19,50€

La Choucroute de Viande Maison  
Pierrat du Relais Vosgien  
18,00€

### *Nos Poissons*

Marmite de Saint Jacques au Piment  
Rouge et Persil Plat,  
Jus aux Crustacés  
24,00€

Notre Fameux Homard en Ragout et  
Saint Jacques en Cocotte,  
pour deux personnes  
68,00€

Grosses Crevettes Flambées au  
Whisky de Lorraine  
19,80€

Queue de Homard Poêlée, Embeurrée  
de Pommes de Terre Ecrasées à la  
Fourchette  
28,00€

Filet de Dorade au Fumet de Poisson,  
Sauce au Gris de Toul  
19,80€

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Menu Sélections du Terroir*

31,00€

Terrine de Viande au Bleuets en Croûte de Mirabelles

OU

Cassiolette d'Escargots à la Crème d'Ail, Vinaigre d'Ortie, Pain Grillé

OU

L'Incontournable Tête de Veau Rambuvetaise Sauce Ravigote

La Choucroute de Viande (Maison Pierrat) au Crémant Cuvée Alfred Maison Larope

OU

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

OU

Truite Saumonée au Beurre d'Herbes

OU

Magret de Canard aux Pommes, Déglacé au Whisky de Lorraine

Pain Perdu à Notre Façon, Sorbet à la Pomme

OU

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

OU

Assiette de Sorbets et ses Mirabelles

OU

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

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Menu Plaisir*

49,80€

Risotto de Saint-Jacques aux Cèpes et sa Poudre d'Épices  
OU

Foie Gras de Canard et sa Gelée de Crillon des Vosges,  
Brioche Tiède, Julienne de Pommes

OU

Cuisses de Grenouilles Grillées à l'Ancienne Façon Maman  
OU

Filet de Dorade Royale au Gris de Toul Maison Laroppe

Navarin de Ris de Veau à la Crème de Noisettes  
OU

Tournedos de Bœuf Rossini (Brioche, Foie Gras Poêlé),  
Pomme Anna et Légumes Fondants

OU

Filet Mignon de Veau à la Forestière

OU

Nage de Saint-Jacques aux Petits Légumes au Perlé des Vosges

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

OU

Notre Gâteau Mousse Chocolat et sa Crème du Même Nom  
OU

Crème Brûlée à la Mirabelle

OU

Salade de Fruits Frais

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

### *Menu des Enfants Gourmets*

~~14,00€\*~~ 12,35€

Un plat ou le steak haché frites  
Un dessert  
Une boisson (de 4 à 12 ans)  
Un cadeau pour nos futurs Grands Clients Logis

### *Formule Express*

17,90€

Servie du lundi au vendredi Midi

Terrine de Poulet en Gelée de Citrouille  
OU

Terrine Campagnarde et ses Crudités

Pièce du Boucher au Jus de Veau, Frites  
OU

Moules Frites à l'Ail Doux

Dessert du Jour

### *Assiette Végétarienne*

12,00€

Nos Chefs, Dominique Mervelay et Sylvie Fleurot,  
se feront le plaisir de vous concocter des plats ou menus  
pour végétarien, végétalien, diététique, allergique,  
composés selon les légumes de saison

# *Le Relais Vosgien*

---

## RESTAURANT

Nous informons notre clientèle que nous travaillons des produits frais et changeons de carte régulièrement en fonction des saisons.

Quelques adresses de nos fournisseurs locaux :

Monsieur Grosjean Fabrice Damas au Bois 88 Produits Laitiers  
Maison Laroppe - Bruley 54 - Gris de Toul, Anthologie  
Maison Pierrat - 88 - Andouille, Tête de Veau, Mignon de porc, Jambon au four  
Eurl Moine - Xertigny 54 - Le Crillon des Vosges  
Maison de la Mirabelle - Rozelieures 54 - Eau de vie, Thé  
M. Vermeulen Denis - Pierre Percée (88) - Tomme des Vosges

Les légumes, salades, fruits en quasi totalité viennent de :  
Scea des Rives Maraichères 54 Moyen 06 81 31 96 54  
l'Ecole d'Horticulture de Roville aux Chênes (produits bio)