



## CARTE

### **ENTREES**

- Notre pâté en croûte** de chevreuil et foie gras aux trompettes de la mort, chutney de poire aux épices 16 €  
*Our meat pie, roebuck and foie-gras, trumpet of death, spice pear chutney*
- V Œuf bio de la ferme cuit à 63.5°C**, déclinaison de potimarron, gingembre, huile de noisette grillée 16 €  
*Bio egg cooked at 63.5 °C, pumpkin variation, ginger, grilled hazelnut oil*
- Velouté de châtaigne** au foie gras de canard poêlé, noisettes grillées 23 €  
*Chesnut veloute with pan fried duck foie gras, grilled hazelnut*
- Cappuccino de cèpes**, bruschetta champignon & moelle 18 €  
*Cep cappuccino, bruschetta, mushrooms and beef marrow*
- Escargot « gros gris »** champignons sur sablé Parmesan 19 €  
espuma d'ail & tuile de boeuf séché, fine purée de topinambour  
*Big grey snail, parmesan cheese cake with mushrooms, garlic espuma and dried beef cracker, fine Jerusalem artichoke purée*

### **PLATS**

- V Risotto Carnaroli** aux champignons du moment, mousseux aux cèpes 24 €  
*Carnaroli' risotto with mushrooms of the moment, foam'cep*
- Salmi de pigeonneau** de saulcy, mi-figue / mi-raisin, pickles de chou rouge & girolles acidulées, la cuisse farcie de ses abattis et confite, le suprême rosé 30 €  
*Squab salmi with fig and eating grape, red cabbage pickles and girolle, Confit stuffed leg with giblets, medium rare supreme*
- Duo de chevreuil** poêlé et confit, sauce poivrade garniture d'antan, granola noisette et gruau de cacao 31 €  
*Confit and pan fried roebuck, poivrade sauce, vegetables of the past, hazelnut granola with cacao*
- L'effet bœuf**, filet de bœuf Simmental, croustillant de queue de bœuf, bœuf séché, jus de daube, os à moelle à la fleur de sel 33 €  
*Beef fillet, crusty beef tail, beef jerky, sauce, flower salt marrow bone*
- V Grand panier de légumes de notre maraîcher**, cuit à la vapeur, gnocchis de pomme de terre, pesto, roquette et pignons de pin. 22 €  
*Large vegetables basket of our maraîcher, steam cooked, potatoes gnocchis, salade and pine kernel*
- Déclinaison du pêcheur**, nuage de langoustine à l'armoricaine et jardin d'automne 25 €  
*variation around the fish, armoricain scampi foam, autumn vegetables*
- Jardin d'automne**, espuma de potimarron 22 €  
*autumn vegetables, pumpkin espuma*



### NOS FORMULES

**Menu à 48.00 €**  
au choix parmi la carte

Entrée / plat / dessert

\*\*\*\*

**Menu à 39.00 €**  
au choix parmi la carte

Entrée / plat

\*\*\*\*

**Menu à 32.00 €**  
au choix parmi la carte

Plat / dessert

\*\*\*\*

**Menu Thibaut, généreux et authentique à 48.00 €,**

**Notre pâté en croûte** de chevreuil et foie gras  
aux trompettes de la mort,  
chutney de poire aux épices

**L'effet bœuf**, filet de bœuf Simmental,  
croustillant de queue de bœuf, bœuf séché,  
jus de daube, os à moelle à la fleur de sel.

**Poire de pin façon Belle-Hélène**

### **LES FROMAGES**

**Chèvre frais aux herbes du jardin de Pascale**, huile vierge, poivre du moulin,  
chutney de tomate verte

9 €

*Fresh goat cheese with herbs of Pascale's garden, virgin oil, pepper from the mill  
Green tomato chutney*

**Munster fermier**, confit d'églantine & cumin  
*Farmhouse Munster, wild rose confit & caraway*

8.50 €



### Carte enfants, jusqu'à 12 ans, plats en demi-portion

<b>Notre pâté en croûte</b> de chevreuil et foie gras aux trompettes de la mort, chutney de poire aux épices <i>Our meat pie, roebuck and foie-gras, trumpet of death, spice pear chutney</i>	10 €
<b>V Œuf bio de la ferme cuit à 63.5°C</b> , déclinaison de potimarron, gingembre, huile de noisette grillée <i>Bio egg cooked at 63.5 °C, pumpkin variation, ginger, grilled hazelnut oil</i>	10 €
<b>Velouté de châtaigne</b> au foie gras de canard poêlé, noisettes grillées <i>Chesnut veloute with pan fried duck foie gras, grilled hazelnut</i>	11.50 €
<b>Cappuccino de cèpes</b> , bruschetta champignon & moelle <i>Cep cappuccino, bruschetta, mushrooms and beef marrow</i>	9 €
<b>V Risotto Carnaroli</b> aux champignons du moment, mousseux aux cèpes <i>Carnaroli' risotto with mushrooms of the moment, foam'cep</i>	12 €
<b>Déclinaison du pêcheur</b> , nuage de langoustine à l'armoricaine et jardin d'automne <i>variation around the fish, armoricain scampi foam, autumn vegetables</i>	12.50 €
<b>2 boules de glace et sorbet plein fruit, turbine minute</b> <i>2 scoop of ice cream and sorbets, minute homemade</i>	4.50 €
<b>Salade de fruits fraîche</b> <i>Fresh fruits salad</i>	4.50 €



## Carte des desserts à 9 €

**Poire de pin façon Belle-Hélène**

*Poached pear, biscuit and sauce black chocolate*

**Fondant chocolat, glace vanille Bourbon**

*Chocolate fondant, Bourbon vanilla ice-cream*

**Crème renversante, caramel beurre salé, confiture de lait, macaron de Nancy**

*Panna cotta, saled butter caramel, milk jam, macaron from Nancy*

**Le trio acidulé aux agrumes**

*Homemade trio foam (lemon, orange and tangerine), shortbread*

**Mont-Blanc vosgien**

*Marron and rhum foam, meringue, ice-cream*

**Glaces et sorbets turbinés minute, les parfums du jour vous seront proposés oralement**

*Homemade minute ice-cream and sorbets, according to the flavours of the day*

**La boule 3.00 €, 2 boules 6.00 €, 3 boules 9.00 €**

*Scoop of ice-cream*

*Prix nets*

Restaurant Madeleine  
88310 Ventron  
03 29 24 18 09  
[www.ermitage-resort.com](http://www.ermitage-resort.com)  
[info@ermitage-resort.com](mailto:info@ermitage-resort.com)

*septembre 2021*