

LA TABLE DE VAL-VIGNES

CUISINE DU TERROIR ET FAITE MAISON

SINCE 2017



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS | UNSERE VORSPEISEN

Mozzarella Di Bufala, tomates anciennes au basilic | 17 €

Mozzarella Di Bufala with tomatoes and basil
Mozzarella Di Bufala mit Tomaten und Basilikum

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer, sel bleu de Perse et chutney aux nèfles du Japon | 20 €

Duck foie gras terrine with Gewürztraminer, Persian blue salt and a chutney of Japanese medlars
Enten-Foie Gras-Terrine mit Gewürztraminer, persischem Blausalz und einem Chutney aus japanischen Mispeln

Mosaïque de saumon et thon, radis daïkon en salade et citron bergamote confit | 18 €

Salmon and tuna mosaic with daikon radish and candied bergamot lemon
Lachs-Thunfisch-Mosaik mit Daikon-Radieschen und kandierter Bergamotte-Zitrone

Feuillantine aux légumes du soleil à l'origan, caviar d'aubergine et mousse de chèvre | 16 €

Feuillantine with southern vegetables with oregano, aubergine and goat cheese mousse
Feuillantine mit Südgemüse mit Oregano und Auberginen- und Ziegenkäsemousse

Ceuf parfait à la truffe d'été, oignons confits et espuma aux girolles | 18 €

Perfect egg (poached at 63°) with summer truffles, candied onions and chanterelle mousse
Perfektes Ei (bei 63° pochiert) mit Sommertrüffeln, kandierten Zwiebeln und Pfifferlingsschaum

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES | UNSERE HAUPTSPEISEN

Filet de bar grillé sur peau, galette de courgettes et mogettes de Vendée au chorizo, coulis poivrons basilic | 26 €

Sea bass fillet grilled on the skin with a courgette galette and white beans (Mogette from the Vendée) with chorizo and a basil-pepper coulis

Auf der Haut gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zucchini-Galette und weißen Bohnen (Mogette aus der Vendée) mit Chorizo und einem Basilikum-Pfeffer-Coulis

Lieu jaune de ligne en croûte citronnée, polenta crémeuse au curry de la mer, criste-marine, sauce vierge au soja et olives | 28 €

Lemon crusted wild pollock with creamy polenta with sea curry, sea fennel and a sauce vierge with soy and olive oil

Wilder Seelachs in Zitronenkruste mit cremiger Polenta mit Meerescurry, Meerfenchel und einer Sauce Vierge mit Soja und Olivenöl

Noix de veau aux girolles, crémeux petit pois, chips de patate douce | 29 €

Veal walnut with chanterelles, pea mousseline and sweet potato chips

Kalbsnuss mit Pfifferlingen, Erbsenmousseline und Süßkartoffelchips

Poire de bœuf sauce échalote, rosace de pommes-de-terre croustillantes, artichaud poivrade | 28 €

Beef topside in a shallot sauce with crispy potato rose and peppered artichoke

Rinderoberschale an einer Schalottensauce mit knuspriger Kartoffelrose und gepfeffertes Artischocke

Risotto à la truffe d'été, espuma aux girolles, légumes de saison | 21 €

Risotto with summer truffles, chanterelle espuma and seasonal vegetables

Risotto mit Sommertrüffeln, Pfifferling-Espuma und Gemüse der Saison

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS | UNSERE NACHSPEISEN

Pavlova aux fruits rouges, glace pistache, coulis myrtille | 10 €

Pavlova with red fruits, pistachio ice cream and a blueberry coulis
Pavlova mit roten Früchten, Pistazieneis und einem Blaubeercoulis

Fraîcheur Mojito aux fraises et duo de citrons | 9 €

Fresh strawberries with lemon jelly and lemon and lime mousse
Frische Erdbeeren im Glas mit Zitronengelee und Zitronen- und Limettenmousse

Choco-menthe, mousse menthe, brownie chocolat et crémeux chocolat | 9 €

Chocolate mint, mint mousse, chocolate brownie and chocolate cream topped
Schoko-Minze, Minz-Mousse, Schokoladen-Brownie, Schokoladen-Creme

Parfait glacé à l'abricot, dacquoise aux amandes | 9 €

Apricot ice cream parfait with almond dacquoise
Aprikoseneisparfait mit Mandeldacquoise

Café gourmand : boisson chaude au choix accompagnée de petites mignardises | 10 €

Café Gourmand (espresso with four small delicacies)
Café Gourmand (Espresso mit vier kleinen Köstlichkeiten)

Pouce gourmand : boisson chaude et eau de vie d'Alsace (2cl) accompagnées de petites mignardises | 13 €

Pouce Gourmand: one hot drink of your choice, 2cl of Alsatian schnapps and four small delicacies
Pouce Gourmand: ein Heißgetränk Ihrer Wahl, 2cl Elsässer Schnaps begleitet von vier kleinen Köstlichkeiten

Sélection de fromages | 12 €

Cheese plate
Käseplatte mit verschiedenen Käse

MENU ENFANT

KID'S MENU | KINDERMENÜ

3 plats, 3 dishes, 3 Gänge | 15 €
2 plats, 2 dishes, 2 Gänge | 12 €

Assiette de jambon blanc et melon

White Ham, melon
Weisser Schinken, Melone

Suprême de volaille rôti et spaetzlés

Roasted Poultry supreme, Spätzles (Alsatian noodles)
Brathähnchen mit Spätzle

Coupe de glaces

Ice cream
Eis

VAL-VIGNES, UN LIEU À PART

L'Hôtel Val-Vignes est loin d'être un hôtel anodin, c'est un bâtiment chargé d'histoire, témoin des transformations de la région au fil du temps.

IXème siècle
Le prieuré de Saint-Hippolyte, qui a rapidement périclité, devient une dépendance du prieuré Saint Alexandre de Lièpvre.

1310 - 1316
Saint-Hippolyte devient une ville avec des remparts.

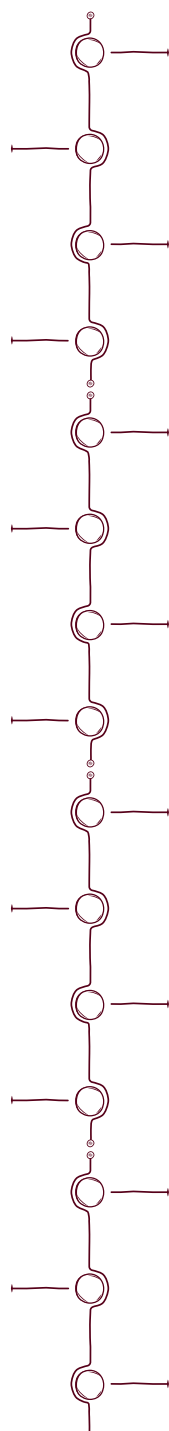
Vers 1550
Construction d'une tour à canon.

1718
Le traité de Paris redonne Saint-Hippolyte aux Lorrains. Le duc Léopold (1679-1729) envoie le Chevalier de Circourt remettre en place une administration.

1939 - 1945
Saint-Hippolyte est occupé le 17 juin. La maison est libérée le 23 janvier 1945. Elle était dirigée par M. l'abbé Albert Hecker.

1986
Ce que les habitants de Saint-Hippolyte appellent toujours le Collège des Frères, devient une maison de repos pour les frères âgés de la Province de France.

2017
Ouverture du restaurant « La table de Val Vignes ».



760 - 774
Fondation par l'abbé de Saint-Denis, Monsieur Fulrad, d'un prieuré bénédictin à Saint-Hippolyte.

1052
Le prieuré de Saint-Hippolyte est placé sous protection lorraine.

Fin du XVème siècle
Le duc de Lorraine affirme son pouvoir en construisant deux grosses tours installées à l'intérieur de la ville dans l'angle nord-ouest des remparts.

1608 - 1632
La famille Lepois représente le duc de Lorraine à Saint-Hippolyte.

1826
Guillaume-Joseph Chaminade, prêtre de Bordeaux et fondateur de la Société de Marie, prend possession du château de Saint-Hippolyte et y créé un noviciat.

1968
Le noviciat accueille les garçons scolarisés au Collège Saint-André de Colmar, dirigé lui aussi par les Marianistes. Ces garçons forment le « foyer » : pensionnaires à Saint-Hippolyte.

2010
Ouverture de l'activité hôtelière.

Novembre 2018
Obtention de la 4è étoile.