

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Crème brûlée au foie gras, 18 €

Mâche, vinaigrette à l'huile de noisette, chutney de rhubarbe aux épices

Crème brûlée with foie gras, lamb's lettuce, hazelnut oil vinaigrette, spiced rhubarb chutney

Crème brûlée mit Foie gras, Feldsalat, Haselnussöl vinaigrette, Rhabarber-Chutney mit Gewürzen

Tataki de thon rouge au sésame, 19 €

Mayonnaise à l'ail noir et huile d'olive fumée,

Salade de germes de soja, chou chinois, menthe et coriandre

Red tuna tataki with sesame, black garlic mayonnaise and smoked olive oil,

Bean sprout salad with Chinese cabbage, mint and coriander

Tataki vom Roten Thunfisch mit Sesam, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und geräuchertem Olivenöl,

Salat aus Sojasprossen, Chinakohl, Minze und Koriander

Marbré de volaille aux morilles et pistaches, 17 €

Compotée d'oignons rouges, pickles d'asperge blanche

Poultry marble with morels and pistachios, red onion compote, white asparagus pickles

Geflügelmarmor mit Morcheln und Pistazien, Kompott aus roten Zwiebeln, Pickles aus weißem Spargel

 **Ravioles de chèvre frais et ail des ours,** 16 €

Oignons confit, fricassée d'artichauts

Fresh goat's cheese ravioli with wild garlic, candied onions, artichoke fricassee

Ravioli aus frischem Ziegenkäse und Bärlauch, Kandierte Zwiebeln, Artischockenfriskassee

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", 22 €

Chutney de rhubarbe aux épices

Duck foie gras terrine with Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", spiced rhubarb chutney

Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Rhabarber-Chutney mit Gewürzen

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

Médailлон de veau en croûte d'ail des ours, 34 €

Mousseline de petits pois, carottes fanes, sauce morilles

Veal medallion in a wild garlic crust, pea mousseline, carrot tops, morel sauce

Kalbsmedaillon mit Bärlauchkruste, Erbsenmousseline, welke Karotten, Morchelsauce

Filet de canette sauce aigre-douce à la framboise, 32 €

Polenta aux noisettes, asperges vertes

Duck fillet with sweet and sour raspberry sauce, hazelnut polenta, green asparagus

Entenfilet in süß-saurer Himbeersauce, Polenta mit Haselnüssen, grüner Spargel

Filet de bar grillé sur peau, 32 €

Tagliatelles à l'encre de seiche, sauce mangue

Grilled sea bass fillet, Tagliatelle with squid ink and mango sauce

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Tagliatelle mit Tintenfischfarbe, Mangosauce

Dos de cabillaud à la grenobloise, 29 €

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et citron,

Tombée de poireaux, émulsion de câpres

Grenoble-style cod fillet, crushed potatoes with olive oil and lemon, wilted leeks, caper emulsion

Kabeljau-Rücken auf Grenobler Art, Kartoffelpüree mit Olivenöl und Zitrone, Lauch, Kapern-Emulsion



Risotto à l'ail des ours, 26 €

Fricassée d'asperges, tomates cerises confites

Risotto with wild garlic, asparagus fricassee, cherry tomato confit

Risotto mit Bärlauch, Spargelfrikassee, kandierte Kirschtomaten

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

Île flottante fraise-rhubarbe, **10 €**
Sirop infusé au basilic, tuile aux fruits rouges

Strawberry-rhubarb ile flottante, basil-infused syrup, red fruit tuile

Erdbeer-Rhabarber-Ile Flottante, Basilikum-Sirup, Tuile aus roten Früchten

Dôme chocolat passion, **12 €**
Brownie au grué de cacao, crémeux passion, ganache chocolat, mousse et sorbet passion

Chocolate & passion fruit dome, brownie with cocoa nibs, creamy passion, chocolate ganache, mousse and passion fruit sorbet

Schokolade-Passionsfrucht-Kuppel, Brownie mit Kakaobohnen, Schokoladenganache, Mousse und Sorbet Passionsfrucht

Financier amandes et griottes parfumées au citron vert, **11 €**
Glace au lait d'amande

Lime-scented almond and Morello cherry Financier, almond milk ice cream

Mandel-Sauerkirschen-Financier mit Limettengeschmack, Mandelmilch-Eis

Tiramisu pistache framboise, **10 €**
Croquant chocolat

Pistachio and raspberry tiramisu, crunchy chocolate cookie

Tiramisu mit Pistazien und Himbeeren, knuspriger Schokoladenkeks

Café gourmand **12 €**
Boisson chaude au choix, petites mignardises

Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries

Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck

Pouce gourmand **13 €**
Boisson chaude et eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl), petites mignardises

Café gourmand, hot beverage and Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice accompanied by mini pastries

Café Gourmand, heißes Getränk und Elsässer Schnaps (2 cl) nach Wahl, Kleingebäck

Sélection de fromages **12 €**

Selection of cheeses

Käseauswahl

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

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 crudités

White ham and raw vegetables

Weißschinken, Rohkost

Suprême de volaille et spaetzle

Chicken supreme and spaetzle

Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de glace

Ice cream cup

Eisbecher

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

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.

