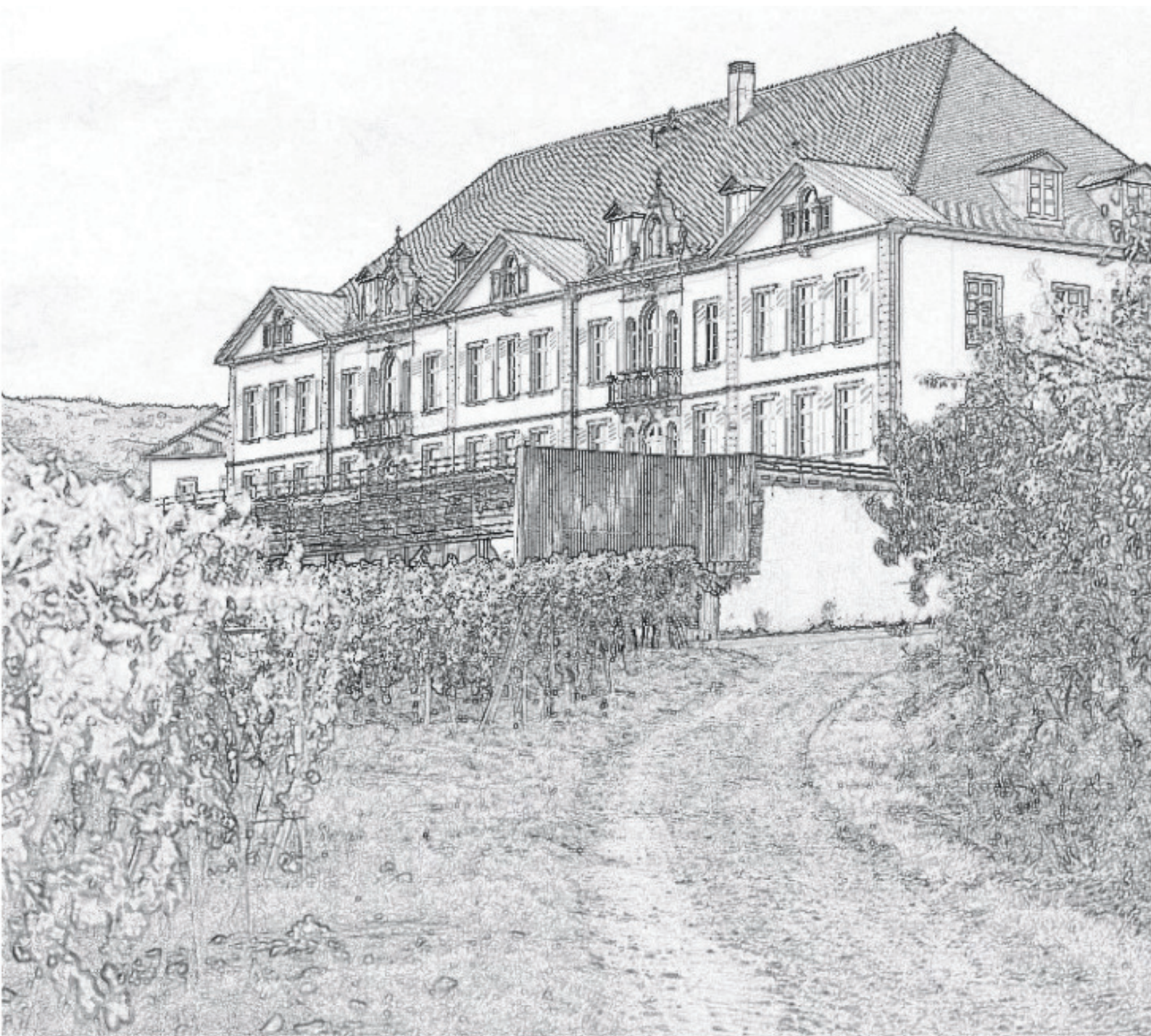


La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Ceviche de daurade royale, 20 €

Marinade Leche de Tigre (gingembre, citronnelle, coco, coriandre), pop-corn à la fleur de sel et au paprika

Sea bream ceviche with Leche de Tigre marinade (ginger, lemongrass, coconut, coriander), Fleur de sel and paprika Popcorn

Doraden-Ceviche mit Leche-de-Tigre-Marinade (Ingwer, Zitronengras, Kokos, Koriander), Popcorn mit Fleur de sel und Paprika

 **Carpaccio de tomates anciennes,** 19 €

Pesto au basilic, mousse mozzarella di bufala, toast de focaccia fait maison au thym et poudre d'olive noire

Heirloom tomato carpaccio, mozzarella Di Bufala mousse, homemade thyme focaccia toast with black olive powder

Carpaccio von alten Tomatensorten, Mousse von Mozzarella di Bufala, hausgemachter Focaccia-Toast mit Thymian und schwarzen Olivenpulver

 **Œuf fermier cuit à 63°,** 19 €

Espuma aux girolles et truffe d'été, oignons confits

Farm Egg cooked at 63°C, chanterelle and summer truffle espuma, confit onions

Ei vom Bauernhof, bei 63 °C gegart, Espuma von Pfifferlingen und Sommertrüffel, confierte Zwiebeln

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, 24 €

Chutney abricot aux parfums de lavande et mûre, brioche toastée

Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, spiced Rhubarb Chutney, and toasted brioche

Entenleberterriner mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Gewürztes Rhabarber-Chutney und getoastete Brioche

A partager (pour 2 personnes) : supplément de 5€

To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) : an additional 5€ / Aufpreis von 5€

Salade estivale, 18 €

Magret de canard fumé par nos soins, romaine, melon, poivron goutte, oignons rouges et vinaigrette de framboise

Summer salad with duck breast smoked in-house, romaine lettuce, melon, sweet drop peppers, red onions and raspberry vinaigrette

Sommersalat mit hausgeräucherter Entenbrust, Romanasalat, Melone, Tropfenpaprika, roten Zwiebeln und Himbeer-Vinaigrette

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine de la viande - poisson: France - UE / Canada

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Origin of meat and fish: France - EU / Canada

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft von Fleisch und Fisch : Frankreich - EU / Canada

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

Picanha de veau cuite en basse température, 34 €
Pomme de terre en éventail au four et oignons fane, sauce Chimichurri
Slow-cooked veal picanha, oven-baked hasselback potato and spring onions, chimichurri sauce
Kalbs-Picanha bei Niedrigtemperatur gegart, Fächerkartoffel aus dem Ofen und Frühlingszwiebeln, Chimichurri-Sauce

Suprême de pintade rôti aux girolles, 29 €
Mousseline de carottes jaunes et fevettes, jus à la sauge de notre jardin
Roasted guinea fowl supreme with chanterelles, yellow carrot mousseline and baby broad beans, garden sage jus
Gebratenes Perlhuhn-Suprême mit Pfifferlingen, Mousseline von gelben Karotten und jungen Dicken Bohnen, Jus mit Salbei

Le homard façon “fleischschnacka”, 35 €
Queues de gambas grillées, sucrose juste saisie, bouillon épice parfumé à la citronnelle et aux champignons noirs
“Fleischschnacke style” lobster, grilled King prawn tails, lightly seared Sucrose lettuce, spice broth infused with lemongrass and black mushrooms
Hummer nach Fleischschnecken-Art, Gegrillte Garnelenschwänze, kurz angebratener Sucrose-Salat, würzige Brühe mit Zitronengras und schwarzen Pilzen

Filet de lieu jaune de ligne poêlé, 30 €
Crèmeux d'artichaud et fenouil braisé, beurre blanc à l'ail noir
Pan-fried line-caught pollack fillet, artichoke cream and braised fennel, black garlic beurre blanc
Gebratenes Pollack-Filet aus Leinenfang, Artischocken-Creme und geschmorter Fenchel, Beurre blanc mit schwarzen Knoblauch

 **Risotto de pâtes fregola Sarda*,** 25 €
Espuma aux girolles, tomates cerises confites et légumes du moment, noisettes
Fregola sarda pasta risotto, chanterelle espuma, confit cherry tomatoes and seasonal vegetables, toasted hazelnuts
Risotto von Fregola-Sarda-Nudeln, Espuma von Pfifferlingen, confierte Kirschtomaten und Gemüse der Saison, geröstete Haselnüsse

***Supplément Truffe d'Été : 5€**
Summer truffle supplement / Aufpreis Sommertrüffel : 5€

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

Parfait glacé à la framboise, 11 €
Sablé pistache
Iced raspberry parfait, pistachio shortbread
Himbeer-Parfait, Pistazien-Sablé

Bavarois abricot, 12 €
Crèmeux amande et abricot rôti, biscuit joconde
Apricot bavarois, almond cream and roasted apricot, joconde sponge
Aprikosen-Bavarois, Mandel-Crèmeux und geröstete Aprikose, Joconde-Biskuit

Pavlova aux myrtilles sauvages, 12 €
Glace yaourt
Wild blueberry pavlova, yogurt ice cream
Pavlova mit wilden Heidelbeeren, Joghurt-Eis

Blanc-manger au citron vert et noix de coco, 10 €
Crumble à la noix de coco
Lime and coconut blancmange, coconut shortbread
Blanc-manger mit Limette und Kokosnuss, Kokos-Sablé

Café gourmand, 12 €
Boisson chaude au choix, mignardises
Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries
Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck

Accompagné d'une Eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl) : supplément de 2€
Served with Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice / Elsässer eau-de-vie (2 cl) nach Wahl : an additional 2€ / Aufpreis von 2€

Sélection de fromages 12 €
Selection of cheeses
Käseauswahl

A partager (pour 2 personnes) : supplément de 3€
To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) : an additional 3€ / Aufpreis von 3€

MENU DÉCOUVERTE EN 4 TEMPS

Servi à toute la table

Served to everyone at the table

Für alle am Tisch

Dernière prise de commande à 21h

Last order at 9 p.m.

Letzte Bestellannahme um 21 Uhr

72€

Ceviche de daurade royale et marinade Leche de Tigre,

Pop-corn à la fleur de sel et au paprika

Sea bream ceviche with Leche de Tigre marinade, Fleur de sel and paprika Popcorn

Doraden-Ceviche mit Leche-de-Tigre-Marinade, Popcorn mit Fleur de sel und Paprika

Ou

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”,

Chutney de rhubarbe aux épices et brioche toastée

Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, spiced Rhubarb Chutney, and toasted brioche

Entenleberterriner mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Gewürztes Rhabarber-Chutney und getoastetes Brioche

Le homard façon “fleischschnecka”,

Queue de Gambas grillée, sucrine juste saisie, bouillon épicié et parfumé à la citronnelle et champignons noirs

“Fleischschnecke style” lobster, grilled King prawn tail, lightly seared Sucrine lettuce, spice broth infused with lemongrass and black mushrooms

Hummer nach Fleischschnecken-Art, Gebrillte Garnelenschwänze, kurz angebratener Sucrine-Salat, würzige Brühe mit Zitronengras und schwarzen Pilzen

Ou

Filet de lieu jaune de ligne poêlé,

Crèmeux d'artichaud et fenouil braisé, beurre blanc à l'ail noir

Pan-fried lince-caught pollack fillet, artichoke cream and braised fennel, black garlic beurre blanc

Gebratenes Pollack-Fillet aus Leinenfang, Artischocken-Creme und geschmorter Fenchel, Beurre blanc mit schwarzen Knochblanch

Picanha de veau cuit en basse température,

Pommes de terre en éventail au four et oignons fane, sauce Chimichurri

Slow-cooked veal picanha, oven-baked hasselback potato and spring onions, chimichurri sauce

Kalbs-Picanha bei Niedrigtemperatur gegart, Fächerkartoffel aus dem Ofen und Frühlingszwiebeln, Chimichurri-Sauce

Ou

Suprême de pintade rôti aux girolles,

Mousseline de carottes jaunes et fevettes, jus à la sauge du jardin

Roasted guinea fowl supreme with chanterelles, yellow carrot mousseline and baby broad beans, garden sage jus

Gebratenes Perlhuhn-Suprême mit Pfifferlingen, Mousseline von gelben Karotten und jungen Dicken Bohnen, Jus mit Salbei

Parfait glacé framboises,

Sablé pistache

Iced raspberry parfait, pistachio shortbread

Himbeer-Parfait, Pistazien-Sablé

Ou

Bavarois abricot,

Crèmeux d'amande et abricot rôti, biscuit joconde

Apricot bavarois, almond cream and roasted apricot, joconde sponge

Aprikosen-Bavarois, Mande-Crèmeux und geröstete Aprikose, Joconde-Biskuit

Tout changement dans la composition du menu entrainera un supplément de 10€

Any substitution will be charged at 10€ / Jede Änderung des Menüs wird mit einem Aufpreis von 10€ berechnet

MENU ENFANT

KID'S MENU / KINDERMENÜ

3 plats

3 Dishes

3 Gänge

16€

2 plats

2 Dishes

2 Gänge

13€

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 de la viande - poisson: France - UE / Canada

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Origin of meat and fish: France - EU / Kanada

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft von Fleisch und Fisch : Frankreich - EU / Canada

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.

IX^{ème} 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 GIRCOURT 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 Fulrad, d'un prieuré bénédictin à Saint-Hippolyte.

1052

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

Fin du XV^{ème} 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 crée un noviciat.

1968

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

2010

Ouverture de l'activité hôtelière.

Novembre 2018

Obtention de la 4^è étoile.



VAL-VIGNES, A SPECIAL PLACE

*The Val-Vignes Hotel is far from being an ordinary hotel.
It is a building steeped in history, bearing witness to the
transformations of the region over time.*

9th century

The priory of Saint-Hippolyte, which quickly fell into decline, became a dependency of the priory of Saint Alexandre de Lièpvre.

1310-1316

Saint-Hippolyte became a walled town.

Around 1550

Construction of a cannon tower.

1718

The Treaty of Paris returned Saint-Hippolyte to Lorraine. Duke Leopold (1679-1729) sent Chevalier DE GIRCOURT to reestablish an administration.

1939-1945

Saint-Hippolyte was occupied on June 17. The house was liberated on January 23, 1945. It was run by Father Albert HECKER.

1986

What the inhabitants of Saint-Hippolyte still call the Collège des Frères becomes a retirement home for elderly brothers from the Province of France.

2017

Opening of the restaurant "La table de Val Vignes".

760-774

Foundation of a Benedictine priory in Saint-Hippolyte by Fulrad, abbot of Saint-Denis.

1052

The priory of Saint-Hippolyte is placed under the protection of Lorraine.

End of the 15th century

The Duke of Lorraine asserts his power by building two large towers inside the town in the north-west corner of the ramparts.

1608 - 1632

The LEPOIS family represents the Duke of Lorraine in Saint-Hippolyte.

1826

Guillaume-Joseph CHAMINADE, a priest from Bordeaux and founder of the Society of Mary, takes possession of the castle of Saint-Hippolyte and establishes a novitiate there.

1968

The novitiate welcomes boys attending the Collège Saint-André in Colmar, also run by the Marianists. These boys, who board at Saint-Hippolyte, form the "foyer."

2010

Opening of the hotel business.

