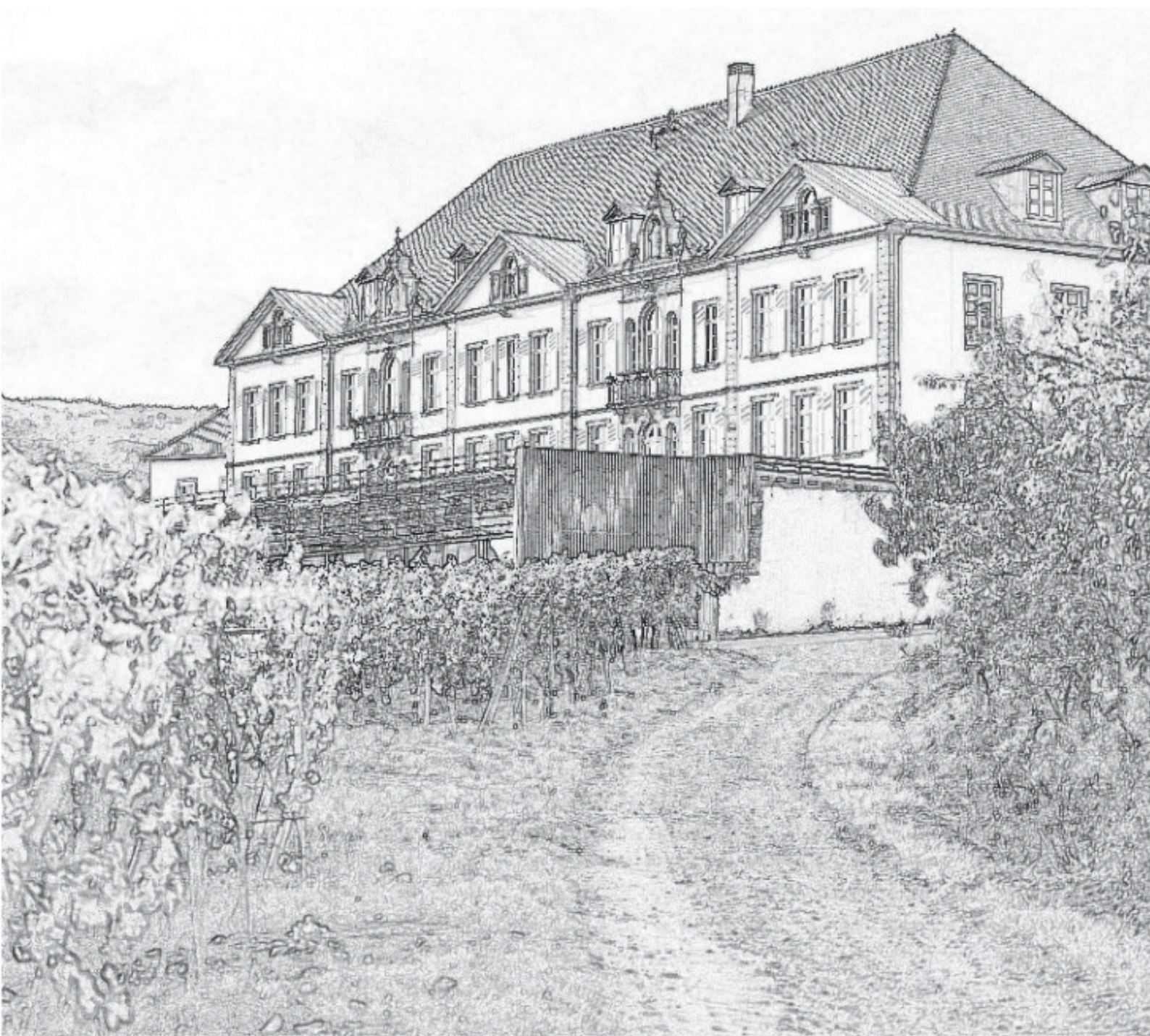


La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN / NUESTRAS ENTRANDAS

Truite saumonée du Heimbach salée et fumée par nos soins, 21 €

Tartare de betterave rouge à l'huile de noisette, sauce nordique

Heimbach salmon trout, cured and smoked in our kitchen, beetroot tartare with hazelnut oil, Nordic sauce

Lachsforelle aus Heimbach, von uns selbst gebeizt und geräuchert, Rote-Bete-Tatar mit Haselnussöl, nordische Sauce

Trucha asalmonda de Heimbach, curada y ahumada en casa, tartar de remolacha con aceite de avellana, salsa nordica

Pressé de cerf à la gelée de pot-au-feu, 18 €

Pickles d'airelles fraîches, vinaigrette aux câpres et herbes

Pressed venison in pot-au-feu jelly, fresh lingonberry pickles, caper and herb vinaigrette

Hirschpressé in Pot-au-feu Gelee, eingelegte frische Preiselbeeren, Kapern-Kräuter-Vinaigrette

Prensado de ciervo en gelatino de pot-au-feu, encurtido de aráojos frescos, vinagreta de alcaparras y hierbas



Œuf parfait de la ferme « Les Poules au Pré » 17 €

Déclinaison de courges, espuma butternut, courge spaghetti et graines de courge torréfiées au soja

Slow-cooked "perfect" egg, squash variation, butternut espuma, spaghetti squash and soy-roasted pumpkin seeds

Perfektes Ei vom Hof, Kürbisvariation, Butternut-Espuma, Spaghettikürbis und mit Soja geröstete Kürbiskerne

Huevo perfecto, variación de calabazas, espuma de calabaza butternut, calabaza espagueti y semillas de calabaza tostadas con soja

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

Chutney de figues, brioche toastée

Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Fig chutney, served with toasted brioche

Entenleberterriner mit Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Feigenchutney, geröstete Brioche

Terrina de foie gras de pato al Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", chutney de higos, brioche tostado

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

To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) / Para compartir (para 2 personas)

Additional 5€ / Aufpreis von 5€ / Suplemento de 5€



Cappuccino de chou-fleur, 16 €

Crème légère au café et ses sommités rôties

Cauliflower cappuccino, light coffee cream and roasted florets

Blumenkohl-Cappuccino, leichte Kaffee creme und geröstete Röschen

Cappucino de coliflor, crema ligera de café y sus ramilletes asados

Royale de champignons des bois, 24 €

Carpaccio de butternut et dès de foie gras de canard poêlés, shiso cress

Wild mushroom royale, butternut carpaccio and pan-seared diced duck foie gras, shiso cress

Waldpilz-Royale, Butternut-Carpaccio und gebratene Entenstopfleberwürfel, Shiso-Kresse

Royale de setas silvestres, carpaccio de calabaza butternut y dados de foie gras de pato a la sartén, brotes de shiso

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 / NUESTROS PLATOS

Magret de canard rôti aux épices cajun, 33 €

Blinis de maïs, chou rouge confit, pop-corn paprika, sauce au porto rouge

Roast duck breast with Cajun spices, corn blinis, braised red cabbage, paprika popcorn, red port sauce

Gebratene Entenbrust mit Cajun-Gewürzen, Maisblinis, geschmorter Rotkohl, Paprika-Popcorn, Rotportweinsauce

Magret de pato asado con especias cajún, blinis de maíz, col roja confitada, palomitas al pimentón, salsa al a Porto

Rond de sous-noix de veau cuit en basse température, 29 €

Mille-feuille de pommes de terre et panais grillés, sauce aux champignons des bois,

Slow-cooked veal silverside, wild mushroom sauce, potato mille-feuille and grilled parsnips

Niedertemperatur gegarte Kalbsunterschale, Waldpilzsauce, Kartoffel-Mille-feuille und gegrillte Pastinaken

Redondo de ternera a baja temperatura, salsa de setas silvestres, milhojas de patata y chirivías a la parrilla

Filet de dorade sébaste de ligne grillé sur peau, 32 €

Mousseline de patates douces, sauce au safran du Château

Line-caught redfish fillet grilled skin-side, sweet potato mousseline, Château saffron sauce

Rotbarschfilet aus Leinenfang, auf der Haut gegrillt, Süßkartoffelmousseline, Safransauce vom Château

Filet de dorado a la plancha sobre la piel, muselina de boniato, salsa de azafrán del Château

Noix de Saint-Jacques rôties, 34 €

Fricassée de poireaux, butternut et châtaignes, sauce châtaigne au gingembre

Roasted scallops, fricassee of leeks, butternut and chestnuts, chestnut and ginger sauce

Gebratene Jakobsmuscheln, Fricassée von Lauch, Butternut und Maronen, Maronen-Ingwer-Sauce

Vieiras asadas, fricasé de puerros, calabaza butternut y castañas, salsa de castaña al jengibre

 **Risotto de pâtes fregola sarda aux légumes et champignons d'automne,** 25 €

Espuma butternut et copeaux de parmesan

Fregola sarda pasta risotto with autumn vegetables and mushrooms, butternut espuma and parmesan shavings

Risotto von Fregola-Sarda-Nudeln mit Herbstgemüse und Pilzen, Butternut-Espuma und Parmesanspäne

Risotto de fregola sarda con verduras y setas de otoño, espuma de calabaza butternut y lascas de parmesano

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 DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN / NUESTROS POSTRES

Parfait glacé au potimarron,

11 €

Biscuit au pain d'épices et tuile au miel, coulis potimarron et yuzu

Red Kuri Squash Frozen Parfait, Gingerbread Sponge and Honey Tuile, pumpkin and yuzu sauce

Eisparfait vom Hokkaido-Kürbis, Lebkuchenbiskuit und Honig-Tuile, Kürbis-Yuzu-Soße

Parfait helado de calabaza Hokkaido, bizcocho de pan de especias y teja de miel, coulis de calabaza Hokkaido y yuzu

Chou craquelin,

12 €

Crèmeux caramel et poire pochée aux épices, coulis de poire

Craquelin choux bun, caramel crèmeux and spiced poached pear, pear coulis

Brandteigkrapfen mit Craquelin, Karamell-Crèmeux und gewürzte pochierte Birne, Birnencoulis

Choux con craquelin, cremoso de caramelo y pera escalfada con especias, coulis de pera

Torche aux marrons revisitée,

12 €

Sablé noisette et coulis églantine

Reinvented Alsatian chestnut "torche", hazelnut shortbread, rosehip coulis

Neu interpretierte Elsässer Maronen-„Torche“, Haselnussmürbeteig, Hagebuttencoulis» alsaciana de

“Torche” castañas reinterpretada, sablé de avellana, coulis de escaramujo

Douceur exotique en verrine,

10 €

Mousse et tartare de mangue en gelée, fruits de la passion et crumble coco

Mango mousse and mango tartare in jelly, passion fruit and coconut crumble

Mangomousse und Mangotatar in Gelee, Maracuja und Kokos-Crumble

Mousse y tartar de mango en gelatina, maracuyá y crumble de coco

Café gourmand, thé gourmand (+1€)

12 €

Accompagné de mignardises

Café gourmand accompanied by mini pastries

Café Gourmand, Kleingebäck

Café Gourmand, acomianada de mini pasteles

Accompagné d'une eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl) : supplément de 3€

Served with Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice / Elsässer eau-de-vie (2 cl) nach Wahl

an additional 3€ / Aufpreis von 3€ / Suplemento de 3€

Sélection de fromages

12 €

Selection of cheeses/Käseauswahl/Selección de quesos

A partager (pour 2 personnes) : supplément de 3€

To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) / Para compartir (para 2 personas)

An additional fee 3€ / Aufpreis von 3€ / Suplemento de 3€

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

MENU DÉCOUVERTE EN 4 TEMPS

Servi uniquement à toute la table

For the whole table only

Nur für den ganzen Tisch

Para toda la mesa

Dernière prise de commande à 21h

Last order at 9 p.m.

Letzte Bestellannahme um 21 Uhr

Último pedido a las 21:00

75€

Truite saumonée du Heimbach salée et fumée par nos soins,

Tartare de betterave rouge à l'huile de noisette, sauce nordique

Ou

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

Chutney de figues, brioche toastée

Filet de dorade sébaste de ligne sur peau grillé,

Mousseline de patates douces, sauce au safran du Château

Ou

Noix de Saint Jacques rôties,

Fricassée de poireaux, butternut et châtaignes, sauce châtaigne au gingembre

Magret de canard rôti aux épices cajun,

Blinis de maïs, chou rouge confit, pop-corn au paprika, sauce au porto rouge

Ou

Rond de sous-noix de veau cuit en basse température,

Mille-feuille de pommes de terre et panais grillés, sauce aux champignons des bois

Parfait glacé au potimarron,

Biscuit au pain d'épices et tuile au miel, coulis potimarron et yuzu

Ou

Torche aux marrons revisitée,

Sablé noisette et coulis d'églatine

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

Cualquier cambio en la composición del menú conllevará un suplemento de 10 €

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.

