

Les NEWS qui ravigottent !

Hôtel** Restaurant La Vigotte - Girmont Val d'AJol | Décembre 2022
Tél. 03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com



Notre producteur du mois

C'est à Saint-Etienne-Lès-Remiremont que se trouve notre producteur et fournisseur d'œufs : Pascal Gravier. Ce dernier élève ses quelques 2000 poules avec des valeurs éco-responsables, elles sont élevées en plein air et sans OGM. Ses œufs se retrouvent dans nos petits-déjeuners et surtout dans notre cuisine dont l'éthique se résume à une consommation locale et bio. Vous pouvez retrouver Pascal sur les marchés de Remiremont le mardi de 8h à 13h.

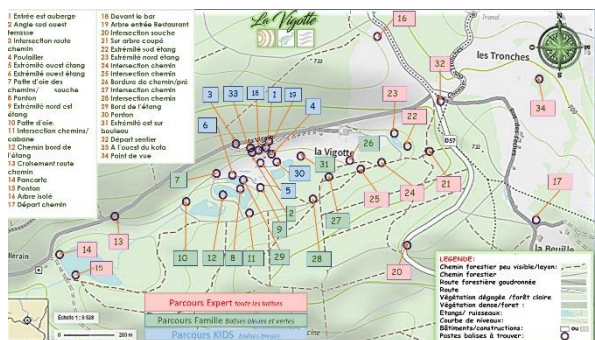


Silence ça pousse

La période automnale et hivernale (d'octobre à janvier) se prête bien à la récolte du Cynorrhodon aussi appelé baie d'églantier. Ce dernier est également connu sous le nom de "gratte-cul" notamment car les graines qui sont renfermées dedans (akènes) possèdent des poils urticants. Outre cela, le Cynorrhodon est riche en antioxydant, il est utilisé pour faire des confitures.



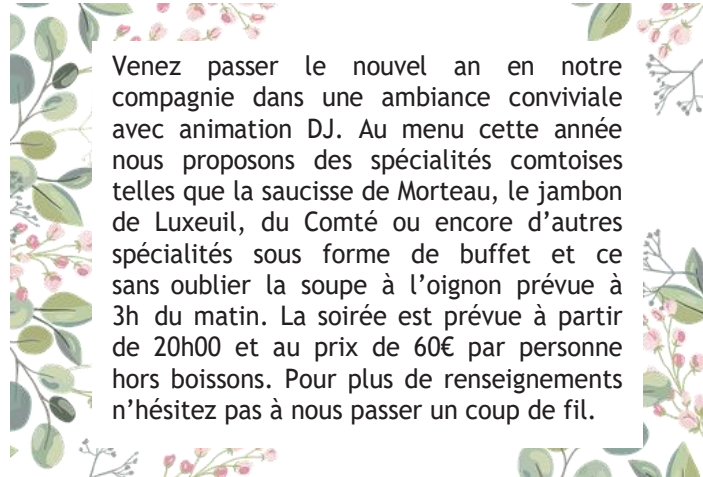
A faire à la Vigotte



Nous proposons pour les amateurs de découverte de la nature (petits et grands) un parcours d'orientation qui permet de partager avec vous les richesses des alentours de la Vigotte. Trois parcours différents ont été réalisés avec des thèmes et des durées variées. D'autres informations supplémentaires sont à retrouver sur notre site internet.



Happy New Year



Venez passer le nouvel an en notre compagnie dans une ambiance conviviale avec animation DJ. Au menu cette année nous proposons des spécialités comtoises telles que la saucisse de Morveau, le jambon de Luxeuil, du Comté ou encore d'autres spécialités sous forme de buffet et ce sans oublier la soupe à l'oignon prévue à 3h du matin. La soirée est prévue à partir de 20h00 et au prix de 60€ par personne hors boissons. Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous passer un coup de fil.



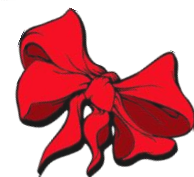
Chiffre du jour : 200

Notre restaurant est doté d'une grande cave qui compte parmi plus de 200 références de vin (rouge, blanc, rosé) et qui nous permettent de répondre au mieux à la demande de nos clients. Vous pouvez d'ailleurs si vous le souhaitez (à la demande) participer à une dégustation accompagnée de notre sommelière Cécile.



MERRY christmas

Noël peut être l'occasion pour vous de faire plaisir à une ou plusieurs personnes en leur offrant un bon cadeau "Restaurant" ou "Nuit à l'hôtel". Vous pouvez bien sûr retrouver toutes ces informations sur notre site Internet.



Recrutement

Pour renforcer notre équipe nous recherchons :

- Une personne en charge du service en salle,
- Un cuisinier en contrat pro,
- Un serveur en contrat pro,
- Un serveur en CDI

Actualités et activités
à retrouver sur
www.lavigotte.com



Suivez-nous !

