

La Vigotte



Avril 2022

Nous avons le plaisir de vous communiquer ci-après nos propositions de menus de groupe pour les saisons printemps-été 2022 et automne-hiver 2022-2023.

Tous nos plats sont entièrement « faits maison », à partir de produits bruts, en privilégiant autant que possible les producteurs locaux et les produits de saison.

Nos propositions sont valables pour un minimum de 10 convives. Nous vous remercions de nous contacter pour prévoir la date et l'organisation de votre repas.

**Le choix du menu et des plats devra être identique pour chacun : merci de nous confirmer votre choix au moins 14 jours avant la date du repas et le nombre de convives 7 jours avant.
Tout menu réservé sera facturé.**

Les prix s'entendent nets, toutes taxes comprises. Ils peuvent évoluer en fonction du marché de nos producteurs.

Les tarifs sont annoncés hors boissons, il est toutefois possible de définir un tarif boissons comprises, après le choix et en accord avec vos plats.

Pour information, le restaurant est ouvert :
le midi de 12h15 à 15h30 et le soir de 19h15 à 23h00.

Les menus sont présentés sous réserve de disponibilités des produits cités.

Nous sommes à votre disposition pour préparer votre venue à La Vigotte !

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



NOTRE PROPOSITION DE MENUS DE GROUPE



Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Tarte flambée à volonté - 20 €

Formule conviviale, tartes flambées cuites au four à bois, salées + sucrées.
En fonction des saisons, les garnitures de celles-ci peuvent varier.

Flam' salée :

Gratinées, au munster, à la truite du Breuchin citron et roquette,
traditionnelles, champignons...

Flam' sucrée :

Pommes, poires, caramel beurre salé, chocolat, calvados, mirabelles...

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu terroir - 24 €

Entrées

Terrine de campagne
ou Salade vosgienne
ou Pâté lorrain
ou Rillettes Maison

Plats

Joues de porc à la bière La Valheureuse
ou Assiette de fumé vosgien (lard grillé, andouille du Val d'Ajol et saucisse fumée)
ou Jarret de porc fumé
ou Munstiflette et jambon de pays

Desserts

Tarte, garniture à définir
ou Crème brûlée
ou Fromage frais à la myrtille

ou Gâteau d'anniversaire (supplément 3€)*

* Au choix : vacherin maison, omelette norvégienne ou fraisier

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu La Vigotte - 26 €

Entrées

Salade ajolaise
ou Pâté lorrain
ou Vichyssoise, chique et andouille du Val d'Ajol
(Boucherie Husson)
ou Frivolité de truite fumée

Plats

Carbonade de bœuf à La Valheureuse
ou Suprême de poulet à l'ail des ours (printemps)
ou Dos de truite, beurre blanc à l'aneth
ou Blanquette de veau à l'ancienne

Fromages

Munster de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Vacherin minute
ou Gâteau d'anniversaire (supplément 3 €)*
ou Ile flottante caramel beurre salé
ou Soupe de fraises grand-mère
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison, omelette norvégienne ou fraisier

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu saveurs - 32 €

Entrées

Fazzoletti d'escargots à l'ail des ours
ou Tarte fine à l'andouille du Val d'Ajol (Boucherie Husson)
ou Oeuf poché et gratiné aux asperges
ou Pressé de la mer, syphon acidulé

Plats

Cuisse de lapin confit au basilic
ou Suprême de pintade aux écrevisses
ou Dos de truite du Breuchin, vinaigrette passion
ou Carré de cochon comtois rôti sur os

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire* (supp. de 3 €)
ou Panacotta de fruits rouges
ou Poêlée d'abricots au romarin
ou Tiramisu maison aux Griottines®
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison, omelette norvégienne ou fraisier

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu plaisirs - 36 €

Entrées

Gourmandise de choux fleurs et gambas à la plancha
ou Foie gras poêlé aux cassis de Fougerolles (Distilleries Peureux)
ou Véritable bouchée à la reine (morilles, quenelle maison, ris de veau...)
ou Gravlax de truite, pomme, céleri

Plats

Paleron de veau forestier
ou Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
ou Filet de bœuf lorrain, sauce au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire*
ou Parfait caramel au beurre salé
ou Pêche pochée à la bergamote
ou Brownie aux noix de pécan
ou Tarte au citron revisitée
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison, omelette norvégienne ou fraisier

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu découverte - 45 € **en 8 plats**

Pressé de jarret et foie gras de canard

Risotto de choux-fleurs et gambas

Dos de cabillaud & sauce homardine

Trou Vigotte

Le pigeon vosgien

Gugney aux Aulx (Laurent Thierry)

Pain d'épices perdu au munster

Fraîcheur de fraises, poivre et basilic

Parfait caramel au beurre salé

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



NOTRE PROPOSITION DE MENUS DE GROUPE



Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Tarte flambée à volonté - 20 €

Formule conviviale, tartes flambées cuites au four à bois, salées + sucrées.
En fonction des saisons, les garnitures de celles-ci peuvent varier.

Flam' salée :

Gratinées, au munster, à la truite du Breuchin citron et roquette,
traditionnelles, champignons...

Flam' sucrée :

Pommes, poires, caramel beurre salé, chocolat, calvados, mirabelles...

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu terroir - 24 €

Entrées

Terrine de campagne
ou Petite salade vosgienne
ou Pâté lorrain
ou Rillettes Maison

Plats

Joues de porc à la bière La Madelon
ou Assiette de fumé vosgien
ou Jarret de porc fumé
ou Munstiflette et jambon de pays

Desserts

Tarte, garniture à définir
ou Crème brûlée
ou Fromage frais à la myrtille

ou Gâteau d'anniversaire (supplément 3€)*

* Au choix : vacherin maison ou omelette norvégienne

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu La Vigotte - 26 €

Entrées

Salade ajolaise
ou Pâté lorrain
ou Vichyssoise, chique et andouille du Val d'Ajol
(Boucherie Husson)
ou Frivolité de truite

Plats

Carbonade de bœuf à La Madelon
ou Suprême de poulet forestier
ou Blanquette de veau à l'ancienne

Fromages

Munster de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Vacherin minute
ou Gâteau d'anniversaire (supplément 3 €)*
ou Ile flottante caramel beurre salé
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison ou omelette norvégienne

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu saveurs - 32 €

Entrées

Fazzoletti d'escargots
ou Tarte fine à l'andouille du Val d'Ajol (Boucherie Husson)
ou Oeuf poché aux saveurs des sous-bois
ou Pressé de la mer, syphon acidulé

Plats

Cuisse de lapin confit et polenta moelleuse
ou Suprême de pintade aux écrevisses
ou Dos de truite du Breuchin, vinaigrette passion
ou Carré de cochon comtois

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire (supp. de 3 €)*
ou Panacotta aux fruits exotiques
ou Tiramisu maison aux Griottines®
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison ou omelette norvégienne

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu plaisirs - 36 €

Entrées

Gourmandise de choux fleurs et Truite à la plancha
ou Foie gras poêlé aux cassis de Fougerolles (Distilleries Peureux)
ou Véritable bouchée à la reine (morilles, quenelle maison, ris de veau...)
ou Gravlax de truite, pomme céleri

Plats

Paleron de veau forestier
ou Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
ou Dos de cabillaud, risotto et jus de moules
ou Filet de bœuf lorrain, sauce au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de la ferme du Haut de Salmon

Desserts

Gâteau d'anniversaire*
ou Parfait caramel au beurre salé
ou Poire pochée aux agrumes
ou Brownie aux noix de pécan
ou Tarte au citron revisitée
ou autre dessert des menus inférieurs

* Au choix : vacherin maison ou omelette norvégienne

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Menu découverte - 45 € en 8 plats

Pressé de jarret et foie gras de canard

Risotto de choux-fleurs et truite à la plancha

Dos de cabillaud & sauce homardine

Trou Vigotte

Le pigeon vosgien

Gugney aux Aulx (Laurent Thierry)

Pain d'épices perdu au munster

Granité au vin rouge et Griottines® (Distilleries Peureux)

Parfait caramel au beurre salé

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol

03 29 24 01 82 | hotel.vigotte@gmail.com | www.lavigotte.com

La Vigotte



Les forfaits boissons

Forfait boisson N°1 8.50 € / personne

- 1 Apéritif maison
- ¼ de vin (carafe 25 cl) / personne
- 1 Café

Forfait boisson N°2 12.50 € / personne

- 1 Coupe de Crémant
- 1 bouteille de vin pour 4 personnes (VDP de Franche-Comté)
- 1 Café

Forfait boisson N°3 17.50 € / personne

- 1 Coupe de Champagne Henriot
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes (VDP de Franche-Comté)
- Eau minérale de Velleminfroy (plate ou gazeuse)
- 1 Café

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Jambon pommes de terre + dessert	15 €
Munstiflette + dessert	15 €

Hôtel Restaurant La Vigotte**

131, lieu-dit La Vigotte 88340 Girmont Val d'Ajol