

# Auberge des Sources

CHÂTEAU-LAMBERT 

Constituez le menu de votre groupe\* selon votre budget et vos envies !

## Entrées

Petit nid Vosgien Œuf bardé de lard gratiné au comté sur lit de salade	4,00€
Terrine de campagne maison, crudités	4,50€
Pâté Lorrain, crudités	5,00€
Salade vosgienne Œuf, tomates, comté, croûtons, pomme de terre, lardon, crème.	5,50€
Salade des 1000 Étangs, truite fumée, croustilles de sandre, salade, tomate, croûtons	6,00€
Aumônière forestière, chips de lard	6,50€
Feuilleté aux 2 poissons feuilleté aux poireaux, truite, sandre, crème	6,50€
Duo de truite truite fumée, rillettes de truite, toast, crème à l'aneth	7,00€
Foie gras au porto, chutney aux figues ; pain brioché-feuilleté	( selon prix de marché)

## Plats

Collet fumé, Tofailles spécialité de pomme de terre des chaumes vosgiennes, salade	9,50€
Bourguignon de noix de joue de porc, tagliatelles	10,00€
Échine de 8h, sauce raifort, pommes grenailles, légumes.	11,00€
Poulet jurassien, frites maison, salade, sauce au Savagnin	12,00€
filet de poulet garni de jambon cru et Comté,	
Pavé de truite rose, risotto à la spiruline des Vosges et légumes, sauce basilic et échalote	13,50€
Crèmeux du Jura (mini Mont d'or) disponible seulement d'Octobre à Mars accompagné de jambon cru, pomme de Terre et salade verte	14,50€
Gigot d'agneau d'Alsace cuit au foin, raviolis du Dauphiné, carottes au cumin	16,50€
Pavé de Veau, Pommes sautées, pois gourmands, sauce marrons et girolles	17,50€
Filet de canette, beignet de pomme de terre et légumes racines, sauce myrtilles	18,00€
Filet de bœuf en croûte, fagot de haricots, gratin de pommes de terre	22,50€

## Desserts

--- Plateau de fromages (Munster, Cancoillotte, Comté) 3,00€/pers. ----

Vacherin glacé vanille/framboise	3,50€
Vacherin glacé sapin/myrtille	4,00€
Tarte aux Myrtilles	4,00€
Charlotte aux framboises ou poires	4,00€
Forêt Noire	4,00€
Fraisier (d'avril à août)	4,00€
Moelleux mirabelles et amandes, glace Mirabelle	4,50€
Royal au chocolat	5,00€
Assiette gourmande	5,50€

(moelleux au chocolat, crème brûlée, pannacotta, cannelé, meringue, parfait glacé)

Parfait glacé au kirsch de Fougerolles, 6,00€

et Moelleux aux noisettes

Trilogie d'agrumes 6,00€

verrine citron meringué, parfait glacé Grand Marnier moelleux à l'orange

### Vous fêtez un anniversaire ?

Nous pouvons vous faire souffler les bougies sur le gâteau de votre choix décoré !

--- Supplément décoration gâteau 20€ ---

## FORFAITS BOISSON

### Forfait express

kir ou bière ou soft  
eau gazeuse  
café

4,00€

### Forfait Classic

Kir cassis  
¼ pichet de vin au choix  
eau gazeuse  
café

6,50€

### Forfait Prestige

Kir pétillant  
à la cerise de Fougerolles  
¼ de vin  
Côtes du Rhône ou Edelzwicker  
eau gazeuse  
café

9,50€

### Petit forfait

Kir myrtille  
un verre de vin rouge  
eau gazeuse  
café

5,00€

# EXEMPLES DE MENUS

## Menu à 16,00€/pers.

Petit nid Vosgien

---

Bourguignon de joue de porc,  
Tagliatelles

---

Vacherin vanille framboise

## Menu à 22,50€/pers.

Aumônière forestière

---

Poulet Jurassien, frites maison et  
salade verte

---

Charlotte aux framboises

## Menu à 33€/pers.

Feuilleté aux 2 poissons

---

Pavé de Veau

Sauce marron et girolles,  
Pommes sautées, pois gourmands

---

Plateau de fromage

---

Parfait glacé au kirsch de  
Fougerolles, Moelleux aux noisettes

du lundi au vendredi midi

Menu du jour à 14,50 €

entrée + plat + dessert

## Menu "Marcaire" à 18,00€/pers

Terrine maison, crudités

---

Collet fumé, tofailles et salade verte

---

Tarte aux myrtilles

## Menu à 29,50€/pers.

Salade 1000 étangs

---

Filet de canette, sauce Myrtilles

---

Assiette gourmande

## Menu à 21,00€/pers.

Salade Vosgienne

---

Échine de 8h sauce au raifort  
Pommes grenailles, légumes

---

Royal au Chocolat

N'hésitez pas à nous consulter pour connaître notre carte des vins et choisir celui qui accompagnera au mieux votre repas.

Possibilité de variante végétarienne.

Nous restons à votre écoute pour tout renseignement ou demande particulière.

Cuisine fait maison, élaborée sur place avec des produits bruts 

**\* Menu unique pour tout le groupe – Groupe à partir de 10 personnes**

**Prix nets par personne, service compris** – Non contractuel, prix définitif selon devis.

Sauf négociation préalable, nous ne prenons pas en charge le repas de votre chauffeur.

Menu à choix pour contenter tout le monde !

## MENU DES SAVEURS

Rillettes de truite  
ou Terrine de campagne  
ou Tarte au Comté  
ou Assiette de crudités

---

Munstiflette  
ou Échine fumée, tofailles  
ou Lasagnes de truite et épinards  
ou Végétiflette

---

Moelleux au chocolat  
ou Panna cotta fruits rouges  
ou Tarte Myrtilles  
ou Faisselle Miel & Amandes

20,00€

## MENU DES PETITS

Nuggets de poulet, frites  
ou Poisson pané (lieu), frites

---

Glace 2 boules

8,50€

Auberge des Sources  
4, place du 19 mars 1962 - Château Lambert  
70440 HAUT DU THEM-CHATEAU LAMBERT

N'hésitez pas à nous contacter au 03 84 62 83 60 ou [auberge.des.sources@gmail.com](mailto:auberge.des.sources@gmail.com)  
[www.auberge-des-sources.fr](http://www.auberge-des-sources.fr)

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi pour le service du midi

## Menu Printemps

(de Avril à Juillet)

Duo de truite  
(Rillette de truite et truite fumée)

-

Filet de veau orloff  
Galette de pomme de terre,  
Purée de pois  
et Carotte au Cumin

-

Tarte rhubarbe et glace  
fraise

28€

## Menu Eté

(Juin à Septembre)

Jambon de la forêt noire  
avec melon

-

Brochette de dinde,  
Tomate à la provençale et  
Frites maison

-

Vacherin Sapin Myrtille



22€

## Menu Automne

(Septembre à Novembre)

Aumônière forestière  
et son chips de lard

-

Cassolette de sauté de porc  
aux pommes et son  
feuilletage et  
Salade verte

-

Parfait mirabelle  
(Crème glacé à l'eau de vie de  
mirabelle, sorbet, moelleux amande  
et mirabelle)

22€

## Menu Hiver

(Novembre à Mars)

Œuf d'Hiver  
(œuf poché sur toast, velouté de  
courge et crème au lard)

-

Boite Chaude  
(Mini Mont d'Or, jambon cru, pomme de  
terre et salade verte)

-

Trilogie aux agrumes



26€