

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	4,50€
Terrine de campagne maison,	crudités	5,00€
Pâté Lorrain,	crudités	5,50€
Salade vosgienne	Œuf poché, tomates, comté, croûtons, pomme de terre, lardon, crème.	5,50€
Salade des 1000 Étangs,	truite fumée, cromesquis de sandre, salade, tomate, croûtons	6,00€
Tarte au comté,	crudités	6,00€
Aumônière forestière,	chips de lard	6,00€
Duo de truite,	rillettes de truite et truite fumée, toast, « chique »	6,50€
Œuf d'automne	œuf poché sur toast, crème de courge, émulsion fumée et chips de lard	7,00€
Feuilleté aux 2 poissons	feuilleté aux poireaux, truite, sandre, crème basilic	8,00€
Foie gras au porto,	chutney aux figues ; pain brioché-feuilleté	14,00€

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 Bordeaux Supérieur
Edelzwicker ou Chardonnay Val de Saône
eau gazeuse
café
9,50€

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.

Plats

-Coq au riesling, spaëtzles	9,00€
-Échine fumée, Tofailles (Pommes de terre cuites à l'étouffé, oignon, lard, crème), salade	9,50€
-Bourguignon de noix de joue de porc, tagliatelles	10,00€
-Duo Fumé, saucisse de Morteau & andouille du val d'Ajol, pommes de terre au four, « chique », embeurré de chou	12,50€
-Échine de porc gratinée à la mousse de canard, sauce Armagnac légume rotis, écrasé de pomme de terre	12,50€
-Filet mignon de 8h à l'ail des ours, sauce raifort, pommes sautées, légumes.	13,00€
-Poulet jurassien, (filet de poulet garni de jambon cru et Comté) sauce au Savagnin du Jura frites maison, salade,	13,00€
-Pavé de truite rose sauce basilic, risotto aux fèves et légumes, sauce basilic et échalote	13,50€
-Cuisse de lapin aux Mirabelles, polenta cremeuse, légumes.	13,50€
-Filet de canette, sauce aux myrtilles, beignet de pomme de terre et légumes racines	14,00€
-Gigot d'agneau d'Alsace cuit au foin, jus à l'ail, raviolis du Dauphiné, carottes au cumin	16,50€
-Filet de Brochet sauce citron et estragon, purée au panais, poellé de fenouille	17,00€
-Pavé de Veau, sauce marrons et girolles,pommes grenailles, pois gourmands,	17,00€
-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€

Charlotte aux framboises ou poires 4,00€

Forêt Noire 4,00€

Tarte aux Myrtilles 4,50€

Fraisier (d'avril à août) 4,50€

Moelleux mirabelles et amandes, glace Mirabelle 5,00€

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 et griottes

Trilogie d'agrumes 6,00€

verrine citron meringué, parfait glacé au 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€ ---



Les Menus traditionnels :

Le menu « Marcaire » 18,50€/pers

pour la petite histoire...

Le Menu Marcaire est le repas emblématique des fermes-auberges situées sur les sommets des Vosges. Il tire son nom des "marcaires", les gardiens des troupeaux de vaches en altitude. Ce menu robuste à base de pomme de terre ("tofailles") et de viande de porc fumée servait à reprendre des forces après une longue journée sur les "chaumes", ces vastes prairies d'altitude.

Terrine maison, crudités

Echine fumée, tofailles et salade verte

Tarte aux myrtilles

Menu Grenouilles

**Salade de roquette à la
Vosgienne**

35€

*Cuisses de grenouilles 200g,
poellées au beurre, ail et
persil,*

*beignets de pomme de terre,
jambon de la forêt Noire*

pour la petite histoire...

Tarte Myrtille ou tarte Tatin

Pourquoi mange-t-on des grenouilles au printemps ?

Autrefois, sur le Plateau des Mille Étangs, la vie était rude. À la sortie de l'hiver, le paysan Haut Saônois qui vivait là, se nourrissait avec ce qui lui restait en réserve et avec ce que la nature lui offrait au printemps.

On trouvait dans son assiette, une salade de pissenlits aux lardons fumés, du Jambon fumé, des pommes de terre et des grenouilles, que l'on trouvait en abondance autour des étangs. C'est pourquoi, aux mois de mars et d'avril, l'Auberge des Sources perpétue la tradition !

EXEMPLES DE MENUS

Menu à 17,00€/pers.

Petit nid Vosgien

Coq au Riesling, spaëtzle

Vacherin vanille-framboise

du lundi au vendredi midi

Menu du jour à 15,50 €

entrée + plat + dessert

Menu à 22,50€/pers.

Aumônière forestière

Poulet Jurassien, frites maison et
salade verte

Charlotte aux framboises

Menu à 24,50€/pers.

Tarte au Comté, crudités

Gigot d'agneau, raviole du Dauphiné

Forêt noire

Menu à 25,00€/pers.

Salade Vosgienne

Filet de canette, sauce Myrtilles

Assiette gourmande

Menu à 33€/pers.

Feuilleté aux 2 poissons

Pavé de Veau

Sauce marron et girolles,

Pommes sautées, pois gourmands

Plateau de fromage

Trilogie d'Agrumes

Menu à 25,50€/pers.

Duo de truite

Échine de 8h sauce au raifort

Pommes grenailles, légumes

Parfait glacé au kirsch de
Fougerolles, Moelleux aux noisettes

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
www.auberge-des-sources.fr

Menu Printemps

(de Avril à Juillet)

Duo de truite
(Rillette de truite et truite fumée)

Filet de veau en roti, sauce
au Macvin du Jura
Galette de pomme de terre,
Asperge poelés

Tarte rhubarbe et glace
fraise

29€

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



21€

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)

Royal chocolat

(Croustillant praliné, mousse chocolat
et ganache)



25€