

Restaurant Les Buttes à Ventron-Vosges



Menus saison Été 2020

Jusqu'au 21 septembre 2020

Nous vous invitons à découvrir notre vaste choix de menus dans un environnement naturel exceptionnel, au cœur des Vosges.

CAPACITE D'ACCUEIL

Restaurant Les Buttes Bistronomie de montagne, de 20 à 90 convives

**Délai minimum de réservation : 10 jours
(Minimum 20 personnes)**

**Possibilité de prendre le même menu pour les enfants,
en quantité réduite jusqu'à 12 ans.**

Restaurant Les Buttes
88310 Ventron
03 29 24 18 09
info@ermitage-resort.com
www.ermitage-resort.com

RESTAURANT LES BUTTES
MENUS ÉTÉ 2020

<p>Menu Allégé 35 €</p> <p>Saumon de fontaine cuit à vapeur douce beurre blanc citronné, oseille sauvage, pousses d'épinards et girolles</p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat sans gluten glace au fenouil alpin</p>	<p>Menu Végétarien 38 €</p> <p>Œuf bio parfait, mousseline de petits pois et girolles</p> <p>* * *</p> <p>Risotto Carnarolli « al verde »</p> <p>***</p> <p>Abricots caramélisés, glace sapin, tuile dentelle</p>
<p>Menu Montagne 42 €</p> <p>Escargots gros gris des Vosges, royale de cresson, nuage d'ail des ours</p> <p>***</p> <p>Joues de cochon confites en croûte d'herbes, sauce Riant au foin d'estragon, chou pointu braisé aux couennes de lard, aligot vosgien</p> <p>***</p> <p>Baba myrtille, mascarpone vanille</p>	<p>Menu Méditerranée 42 €</p> <p>Fantaisie autour des tomates du pays Espuma mozzarella et pesto</p> <p>***</p> <p>Dos de maigre de Corse à la plancha sauce vierge, semoule parfumée, légumes du soleil</p> <p>***</p> <p>Tiramisu aux fruits rouges</p>
<p>Menu dégustation 90 €</p> <p>Huit services en portions dégustation, selon le marché</p> <p>Amuse-bouche – Première entrée – Deuxième entrée – Poisson – Viande – Fromages cuisinés - Pré dessert – Dessert.</p> <p>Sur proposition du chef, menu à votre convenance</p>	

RESTAURANT LES BUTTES
MENUS ÉTÉ 2020

Menu Gourmand à 50 €

Menu Gourmand 1

Amuse-bouche

Notre pâté en croûte de canard
et foie gras, chutney mirabelle

Suprême de pintade en ballotine,
jambon fumé au sapin
déclinaison de brocolis

Munster fermier, cumin,
confit d'églantine

Tarte au citron à la 6-4-10

Menu Gourmand 2

Amuse-bouche

Pannequets et œufs de saumon d'Écosse
à l'aneth, blinis et mousse de raifort

Mignon de cochon déguisé en sanglier
cèpes, figue rôtie et Knepfes fromage blanc

Munster fermier, cumin,
confit d'églantine

Crème renversante à tomber par terre

Menu Gourmet à 65 €

Menu Gourmet 1

Mise en bouche

Balade d'été autour
d'un foie gras de canard poêlé

Ceviche de bar au fenouil et pêche blanche

Tournedos de bœuf en croûte de moelle
sauce bordelaise, échalotes confites,
cocotte de primeurs à la livèche,
Pomme Anna

Pressé de chèvre et légumes confits

Pavlova fruits rouges & citron vert

Menu Gourmet 2

Mise en bouche

Marbré de foie gras au vin de Bordeaux,
betteraves plurielles

Dos de daurade au serpolet de nos montagnes,
spaghetti de courgette, tomate confite,
tapenade, pesto

Quasi de veau en croûte,
salade d'herbes du jardin de Pascale,
mousseline cèleri

Pressé de chèvre et légumes confits

Les 7 péchés capitaux du croqueur de chocolat