

CARTE HIVER 2022



La cuisine de notre maison est une invitation à découvrir les saveurs locales à travers des plats raffinés et épurés, mais aussi une invitation au voyage vers les arômes d'Amérique du Sud. Pour les amoureux de nos montagnes, des plats traditionnels à l'image contemporaine sauront vous embarquer dans une agréable expérience sensorielle.



AUBERGE
LE COUCHETAT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

MENU LAMA • 24 € •

Venant des pays andins d'Amérique du Sud, les lamas vous accueillent dans notre maison pour un voyage où les plats traditionnels des cultures Inca et Mapuche se mêlent dans une véritable harmonie de saveurs.

Chupe de jaiba chileno

Gratin de crabe au parmesan

*

Pastel de choclo

Emietté de viande légèrement épicé, œuf mollet,
émulsion de mais

*

Délicia de lucuma

*Mousse de lucuma (fruit andin cultivé au Chili et au Pérou),
centre fondant au café sur lit de meringue*

Prix net - Service compris



AUBERGE LE COUCHETAT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

MENU • 27 € •

Notre maison est une fenêtre du meilleur de nos produits locaux. Nous travaillons avec de petits producteurs qui, grâce à leur dévouement, parviennent à livrer la matière première qui reflète l'essence de la gastronomie de notre région.

Velouté de potimarron, œuf en basse
température et pétoncles

*

Dos de porcelet, polenta de la forêt,
légumes oubliés, jus de viande

*

Carte de desserts

*Les desserts sont à commander en début de repas

Prix net - Service compris



AUBERGE LE COUCHETAT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

MENU • 37 € •

Une cuisine de saison, une cuisine fraîche et sans prétention. Travail main dans la main avec notre équipe et avec les producteurs de notre région. Des saveurs de toujours avec des touches d'aujourd'hui.

Saumon fumé par nos soins, chique à l'aneth,
pickles de légumes

ou

Cassolette d'escargots, lard de la Ferme du Lejol,
fricassée de champignons de Paris

*

Truite "bressaude" au sapin, risotto et croquant de
chou-fleur, sauce beurre blanc citronné

ou

Joue de bœuf braisée, tofaille à notre façon,
endives de Thiéfosse, sauce Pinot Noir

*

Carte de desserts

*Les desserts sont à commander en début de repas

Prix net - Service compris



AUBERGE
LE COUCHETÂT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

MENU VÉGÉTARIEN • 27 € •

Velouté de potimarron, œuf en basse température, éclat
de noisettes torréfiés

*

Risotto de chou-fleur, polenta de la forêt, légumes
oubliés, beurre blanc citronné

*

Carte de desserts

MENU ENFANT ENTRÉE - PLAT - DESSERT • 12 € • PLAT - DESSERT • 9 € •

Assiette de cochonnaille

ou

Saumon fumé

*

Croustillant de poisson du moment*

ou

Échine fumée*

*Garniture au choix : tofaille, frites, légumes

*

Carte de desserts

Prix net - Service compris



AUBERGE
LE COUCHETAT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

ENTRÉES

Velouté de potimarron, œuf en basse température et pétoncles • 11 € •

Saumon fumé par nos soins, chique à l'aneth, pickles de légumes • 13 € •

Cassolette d'escargots, lard de la Ferme du Lejol, champignons de Paris • 13 € •

PLATS

Joue de bœuf braisée, tofaille à notre façon, endives de Thiéfosse, sauce Pinot Noir • 24 € •

Dos de porcelet, polenta de la forêt, légumes oubliés, jus de viande • 19 € •

Truite "bressaude" au sapin, risotto et croquant de chou-fleur, sauce beurre blanc citronné • 21 € •

Prix net - Service compris



AUBERGE
LE COUCHETAT

Hôtel** - Restaurant
LABRESSE - VOSGES

PLATS DE NOS MONTAGNES

*Fondue vosgienne, munster et tomme des Vosges de la Ferme du Lejol • 19,50 € / personne •

*Raclette à la roue (servie avec pommes de terre en robe des champs, charcuteries, salade verte)
• 21 € / personne •

Tofaille (pommes de terres cuites à l'étouffé avec oignons et lardons), échine fumée et saucisses au couteau, salade mêlée • 17 € •

Assiette montagnarde (pommes de terres gratinées au munster fermier, charcuterie, salade verte) • 17 € •

***À commander pour l'ensemble de la table**

Prix net - Service compris

Nous voulons que la fin de votre expérience culinaire à l'Auberge Le Couchetat soit un moment privilégié. Pour harmoniser nos plats, nous avons décidé de vous proposer une sélection de desserts traditionnels de la cuisine française et de notre région.

DESSERTS

Tarte au chocolat, caramel • 8 € •

Baba au rhum, ananas • 8 € •

Crème brûlée à la fève de Tonka,
poire infusée au vin chaud • 8 € •

Pavlova • 8 € •

Assortiment de glaces et sorbets • 7 € •

Assiette de fromages de nos fermes voisines • 7 € •

*Les desserts sont à commander en début de repas

Prix net - Service compris