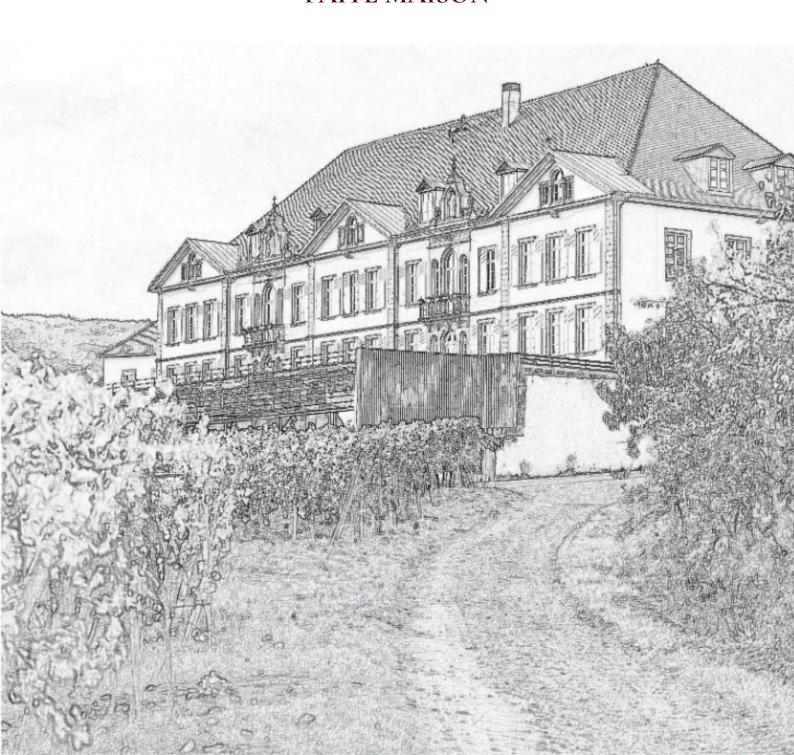
La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

| Royale de girolles, | 18 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Magret de canard mariné au sel fumé des Salish, mâche, | |
| Vinaigrette à la noisette, pickles de girolles | |
| Royale of girolle mushrooms, duck breast marinated in Salish smoked salt, lamb's lettuce, Hazelnut vinaigrette and girolle mushrooms pickles | |
| Royale von Pfifferlingen, in Salish-Rauchsalz marinierte Entenbrust, Feldsalat, Haselnussvinaigrette und Pfifferlingspickles | |
| Ravioles d'escargots d'Ebersheim, | 17 € |
| Bouillon de pot-au-feu parfumé à la citronnelle et gingembre, | 1) |
| Chou pakchoï et shitakee | |
| Ebersheim snail ravioli with lemongrass and ginger-flavoured stew broth, pakchoï cabbage and shitakee | |
| Ebersheimer Schneckenravioli in einer mit Zitronengras und Ingwer aromatisierten Eintopf-Brühe, Pakchoi-Kohl und | l Shitake |
| Carpaccio de St-Jacques autour de la betterave, | 20 € |
| Pomme Granny, râpé de citron noir | |
| Scallops carpaccio with beetroot, Granny apple, grated black lemon | |
| Jakobsmuscheln Carpaccio mit Rote Bete, Granny-Apfel, geriebene schwarze Zitrone | |
| Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", | 22€ |
| Fruits du baerawecka | |
| Duck foie gras terrine with Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", baerawecka fruits | |
| Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Baerawecka-Früchten | |
| Œuf parfait cuit à 63°C, | 1 7 - |
| Duo de lentilles vertes et corail bio, espuma au lard, huile de truffe noire | 17 € |
| 63°C egg, duo of organic green and coral lentils, bacon espuma and black truffle oil | |
| Eierparfait, Duo aus grünen und korallenroten Bio-Linsen, Speck-Espuma und schwarzes Trüffelöl | |
| Symphonie de betterave et pomme Granny, | 16 € |
| Fêta AOP, mâche et noix croquantes | 10 0 |
| Beetroot and Granny apple, AOP feta, lamb's lettuce and crispy walnuts | |

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : Union Européenne
Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: European Union
Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Europäische Union

Rote Bete und Granny-Apfel, AOP Feta, Feldsalat und knusprige Walnüssen

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

| Fondant de marcassin de 12h à la bière brune d'Alsace, | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|
| Mousseline de butternut, cannelloni de céleri, gel d'airelles, panais et coings Young wild boar cooked for 12 hours with Alsace brown beer, butternut mousseline, celery cannelloni, Cranberry gel, parsnips and quince | | | |
| Frischling 12 Stunden gekocht mit elsässischem Schwarzbier, Butternut-Mousseline, Cannelloni aus Sellerie, Preiselbeergel, Pastinaken und Quitten | | | |
| Filet de boeuf grillé au Rouge de St-Hippolyte, | 34 € | | |
| Eventail de pommes de terre au beurre de cresson, compotée d'oignons rouges | | | |
| Grilled beef fillet with "Rouge de St-Hippolyte", thinly sliced potato with watercress butter and red onions compote Gegrilltes Rinderfilet mit "Rouge de St-Hippolyte", Kartoffelblättchen mit Kressebutter, rotem Zwiebelkompott | | | |
| Dos de cabillaud cuit aux épices cajun, | 29 € | | |
| Nage de crustacés et fenouil, croûton de rouille | | | |
| Back of cod cooked with cajun spices, shellfish and fennel nage, rouille crouton | | | |
| Kabeljau-Rücken mit Cajun-Gewürzen gegart, Krustentier-Fenchel-Nage, Rouille Croûton | | | |
| Noix de St-Jacques poêlées au poivre vert salé des Côtes, | 34 € | | |
| Risotto d'orge perlé au butternut, crème au safran du Château | | | |
| Pan-fried scallops with salted green pepper, butternut and pearl barley risotto with "Château" saffron cream Jakobsmuscheln mit gesalzenem grünem Pfeffer, Perlgraupenrisotto mit Butternut und "Château" Safrancreme | | | |
| Risotto d'orge perlé au butternut et légumes d'hiver, | 26 € | | |
| Crème au safran du Château | | | |
| Pearl barley risotto with butternut and winter vegetables, "Château" saffron cream | | | |

Perlgraupenrisotto mit Butternut und Wintergemüse, "Château" Safrancreme

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

| Pavlova exotique, Sorbet mangue | 12 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| | |
| Exotic pavlova, mango sorbet Exotische Pavlova, Mango-Sorbet | |
| | |
| Dôme mandarine chocolat, | II € |
| Dacquoise chocolat | |
| Mandarin and chocolate dome, chocolate dacquoise | |
| Schokoladen-Mandarinen-Kuppel, Schokoladen-Dacquoise | |
| Parfait glacé figue et poire, | 10 € |
| Sablé au pain d'épices | |
| Fig and pear ice cream parfait, gingerbread shortbread | |
| Eisparfait Feige und Birne, Lebkuchenmürbeteig | |
| Panacotta mangue, | 10 € |
| Crumble à la farine de châtaigne, crème de marron et kumquat confit | |
| Mango panacotta, chestnut flour crumble, chestnut cream and candied kumquat | |
| Mango-Panacotta, Kastanienmehl-Streusel, Maronencreme und kandiertes Kumkat | |
| | |
| Café gourmand | I2 € |
| Boisson chaude au choix, petites mignardises | |
| Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries | |
| Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck | |
| Pouce gourmand | 13 € |
| Boisson chaude et eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl), petites mignardises | -) = |
| Café gourmand, hot beverage and Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice accompanied by mini pastries | |
| Café Gourmand, heißes Getränk und Elsässer Schnaps (2 cl) nach Wahl, Kleingebäck | |
| 2.1 | |
| Sélection de fromages | 12 € |
| Selection of cheeses | |
| Käseauswahl | |

MENU ENFANT

KID'S MENU / KINDERMENÜ

| 3 plats | 15 € |
|----------|------|
| 3 Dishes | |
| 3 Gänge | |
| 2 plats | 12 € |
| 2 Dishes | |
| 2 Gänge | |

Assiette de jambon blanc et crudités

White ham and raw vegetables Weißschinken, Rohkost

Suprême de volaille et spaetzle

Chicken supreme and spaetzle Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de glace

Ice cream cup Eisbecher

VAL-VIGNES, UN LIEU À PART

L'Hôtel Val-Vignes est loin d'être un hôtel anodin.

C'est un bâtiment chargé d'histoire, témoin des transformations de la Région au fil du temps.

IXème siècle

Le prieuré de Saint-Hippolyte, qui a rapidement périclité, devient une dépendance du prieuré Saint Alexandre de Lièpvre.

1310 - 1316

Saint-Hippolyte devient une ville avec des remparts.

Vers 1550

Construction d'une tour à canon.

1718

Le traité de Paris redonne Saint-Hippolyte aux Lorrains. Le duc Léopold (1679-1729) envoie le Chevalier DE GIRCOURT remettre en place une administration.

1939 - 1945

Saint-Hippolyte est occupé le 17 juin. La maison est libérée le 23 janvier 1945. Elle était dirigée par M. l'abbé Albert HECKER.

1986

Ce que les habitants de Saint-Hippolyte appellent toujours le Collège des Frères devient une maison de repos pour les frères âgés de la Province de France.

2017

Ouverture du restaurant « La table de Val Vignes ».

760 - 774

Fondation par l'abbé de Saint-Denis Fulrad, d'un prieuré bénédictin à Saint-Hippolyte.

1052

Le prieuré de Saint-Hippolyte est placé sous protection lorraine.

Fin du XVème siècle

Le duc de Lorraine affirme son pouvoir en construisant deux grosses tours installées à l'intérieur de la ville dans l'angle nord-ouest des remparts.

1608 - 1632

La famille LEPOIS représente le duc de Lorraine à Saint-Hippolyte.

1826

Guillaume-Joseph CHAMINADE, prêtre de Bordeaux et fondateur de la Société de Marie, prend possession du château de Saint-Hippolyte et y créé un noviciat.

1968

Le noviciat accueille les garçons scolarisés au Collège Saint-André de Colmar, dirigé lui aussi par les Marianistes. Ces garçons, pensionnaires à Saint-Hippolyte, forment le « foyer ».

2010

Ouverture de l'activité hôtelière.

Novembre 2018

Obtention de la 4è étoile.

