



Mercredi 2 octobre

Midi

Au restaurant LA VIGOTTE

Menu autour des fromages

Soupe de pain brûlé, émulsion Munster

Cannelloni de Courgette au « chique »

Suprême de volaille gratinée à la « Tomme des Vosges à l'ail des ours », sauce au Bargkass, et son écrasée de pommes de terre.

Cromesquis de « carrément bon »

Tatin aux pommes et sa crème

double Prix 30€ hors boisson

Réservation obligatoire

Réservation uniquement au 0329240182

131 Lieu-dit La Vigotte 88340 GIRMONT VAL D'AJOZ

En collaboration avec le lycée professionnel

Camille Claudel Remiremont

Camille
CLAUDEL
—
REMIREMONT