

Hôtel Restaurant de l'Ermitage Frère-Joseph à Ventron-Vosges

Tél : + 33 (0)3.29.24.29.24



MENUS 2019

Nous vous invitons à découvrir notre vaste choix de menus dans un environnement naturel exceptionnel, au cœur des Vosges.
Ce lieu est notamment idéal pour les rallyes automobiles ou autocaristes pouvant disposer d'un grand espace de parking.
La diversité de nos mets comblera aussi bien les familles que les associations
Nous vous réserverons notre meilleur accueil

CAPACITE D'ACCUEIL

<p><i>RESTAURANT</i> <i>400 couverts</i></p>
<p><i>HEBERGEMENT ERMITAGE</i> <i>180 personnes</i></p>

Délai minimum de réservation : 10 jours
Pour bénéficier des tarifs suivants, la même entrée, le même plat principal et le même dessert
devront être choisis pour l'ensemble du groupe (minimum 20 personnes).

Tarifs susceptibles d'être modifiés selon le coût fluctuant des matières premières.

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

MENUS ANNEE 2019

RESTAURANT de L'ERMITAGE

<p>Menu REGIONAL 22,50 €</p> <p><i>Assiette de crudités assorties</i> ou <i>Pâté lorrain et sa petite salade</i> *** <i>Tofailles et fumé vosgien</i> ou <i>Choucroute garnie</i> <i>Dessert</i></p>	<p>Menu SOUS BOIS 22.50 €</p> <p><i>Feuilleté aux champignons persillés</i> <i>Paleron de bœuf en longue cuisson</i> <i>et sa garniture</i> <i>Dessert</i></p>
<p>Menu CAPATTE 23.50 €</p> <p><i>Saumon fumé par nos soins et petite salade</i> <i>Noix de joue de porc Marengo</i> <i>Spätzles / Flan de légumes</i> <i>Dessert</i></p>	

CHOIX DU DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES *(au dessus de 100 personnes, nous consulter)*

Charlotte aux framboises
Ile flottante, crème anglaise
Vacherin glacé

Crème briochée aux mirabelles
Tarte aux myrtilles
Gâteau mousse chocolat blanc et framboises

Si le site de l'Ermitage est connu et apprécié aujourd'hui pour son complexe hôtelier de qualité, c'est surtout l'environnement naturel et la chapelle construite ici au XVIII ème siècle qui en font sa réputation. A tel point qu'en 1935, le site de l'Ermitage Frère Joseph est classé parmi les monuments et les sites de caractère artistique et historique par le ministère de l'instruction publique et des beaux arts de l'époque.

MENUS TRADITIONNELS 2019

RESTAURANT de L'ERMITAGE

<p>Menu à 27.00 €</p> <p><i>Velouté de cèpes aux noix de pétoncle Canard confit en deux cuissons et sa petite salade Dessert</i></p>	<p>Menu à 28.00 €</p> <p><i>Bouchée à la reine Suprême de pintade aux pleurotes Flan de légumes Assortiment de fromages Dessert</i></p>
<p>Menu à 31.00 €</p> <p><i>Salade au magret de canard fumé par nos soins Mignons de porc marbrés aux champignons Assortiment de fromages Dessert</i></p>	<p>Menu à 31.50 €</p> <p><i>Feuilleté aux noix de pétoncle et petits légumes, saveur vanillée Demi-coquelet forestier flambé au cognac, garniture de saison Assortiment de fromages Dessert</i></p>

CHOIX DU DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES *(au dessus de 100 personnes, nous consulter)*

*Gâteau mousse chocolat blanc et framboises
Vacherin glacé
Profiteroles à la crème pâtissière
Tiramisu aux pommes, caramel sur mascarpone*

*Omelette norvégienne
Tarte aux myrtilles
Forêt noire
Dôme chocolat noir, poires vanillées*

MENUS FORESTIERS 2019

RESTAURANT de L'ERMITAGE

Emile Leduc, qui s'est installé à l'Ermitage Frère Joseph en 1922, était déjà un fameux skieur. Avec son épouse Marie, ils ont élevé leurs onze enfants dans l'amour et la tradition du ski et de la montagne. Durant les décennies 1940, 50, 60, cette saga incroyable va briller au plus haut niveau du ski national. Les onze Leduc ont tous participé aux championnats de France. Les trois dernières filles, connues comme étant les trois fameuses sœurs Leduc, ont développé la station avec un succès rattaché à leur carrière sportive jusqu'en 1995. Aujourd'hui, Thibaut et Pascale Leduc gèrent l'Ermitage et apportent leur dynamisme et leurs projets pour une continuité forte dans la tradition de l'accueil et du ski.

Menu du Sapin 35.50 €

Terrine de sandre, sauce cocktail

Croustade aux champignons

Suprême de volaille à la crème de poireau

Assortiment de fromages

Dessert

CHOIX DU DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

(au dessus de 100 personnes, nous consulter)

Gâteau mousse chocolat blanc et framboises

Vacherin glacé

Profiteroles à la crème pâtissière

Omelette norvégienne

Tartes aux myrtilles

Forêt noire

MENUS HORS DES SENTIERS BATTUS 2019

RESTAURANT de L'ERMITAGE

<p>Menu ROCHELOTTE 35,00 €</p> <p><i>Mousseline d'écrevisse et son coulis</i> <i>Mignons de porc marbrés aux champignons</i> <i>ou</i> <i>Panaché du pêcheur</i> <i>Garniture de saison</i> <i>Assortiment de fromages</i> <i>Dessert</i></p>	<p>Menu à 45.00 €</p> <p><i>Foie gras de canard à l'ancienne</i> <i>aux épices douces</i> <i>Filet de bœuf cuit en croute dorée,</i> <i>jus aux champignons</i> <i>Légumes de saison</i> <i>Assortiment de fromages</i> <i>Dessert</i></p>
<p>Menu PRESTIGE 55.00 €</p> <p><i>Croustillant de ris de veau au Noilly Prat</i></p> <p><i>Filet de bœuf aux morilles</i> <i>Garniture riche</i></p> <p><i>Fromages fermiers</i></p> <p><i>Dessert</i></p>	<p>Menu GIBIER 48.50 € <i>(15 octobre au 15 mars)</i></p> <p><i>Noix de Saint Jacques</i> <i>au velouté de châtaignes</i> ***</p> <p><i>Sorbet à la mirabelle</i> ***</p> <p><i>Filet de faisan aux cèpes</i> <i>ou</i> <i>Paupiette de cerf au foie gras</i> <i>en feuille de chou</i> <i>ou</i> <i>Carré de marcassin marbré aux</i> <i>champignons</i> ***</p> <p><i>Fromages de Bennevisse</i> <i>Dessert</i></p>

CHOIX DU DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
(au dessus de 100 personnes, nous consulter)

Tarte fine aux pommes, sorbet et compote aux épices douces
Gâteau aux fruits frais de saison, crème mousseline
Déclinaison de mignardises (tartelettes aux fruits, macarons, chou à la crème et sorbet)
Vacherin glacé
Fondant au chocolat, sauce pistache et brochette d'agrumes
Omelette norvégienne

FORFAIT N° 1

6.60 € / PERSONNE

Sans Alcool

COCKTAIL TONIC AUX AGRUMES (30 CL)

LISBETH LEGEREMENT PETILLANTE (50CL)

FORFAIT N° 2

9.30 € / PERSONNE

1 VERRE D'EDELZWICKER (12 CL)



FLEUR DE ROUGE (25 CL)
(vin de table Français Georges DUBOEUF)

FORFAIT N° 3

13.50 € / PERSONNE

1 VERRE THE DU BUCHERON (12 CL)
(apéritif maison)



1 VERRE D'EDELZWICKER (12 CL)



COTE DU RHONE (25 CL)

FORFAIT N° 4

16 € 70 / PERSONNE

1 PETIT CRU RHUBARBE (8 CL)
(Apéritif local)



1 VERRE DE PINOT AUXERROIS D'ALSACE (12 CL)



PINOT NOIR D'ALSACE (25 CL)

FORFAIT N° 5

18. € 50/ PERSONNE

1 VERRE DE MUSCAT D'ALSACE (12 CL)
(Apéritif)



1 VERRE DE RIESLING D'ALSACE (12 CL)



CHATEAU BOYREIN (25 CL)
(Bordeaux graves aoc)