



Communauté de Communes de la Porte des Vosges Méridionales

Les Menus « St Valentin » de vos restaurants locaux

Continuons à les soutenir



Restaurant Fabrice Durain (Vecoux) Tel 03.54.80.05.32

15 Rue du Ctre, 88200 Vecoux - <https://fabricedurain.fr/>



Menu Saint Valentin à emporter du :
Vendredi 12 au Dimanche 14 février 2021

Amuse-bouche

Coeur fondant de foie gras de canard à la julienne de
magret fumé, copeaux et caviar de truffe fraîche

Melanosporum

Pavé de Bar de pêche pané aux pignons de pin, basilic
et jambon Serrano sur son coulis de tomate confite,
légumes méditerranéens

Médaille de filet mignon de veau cuit en basse
température à la crème de truffe Melanosporum et son
aumônière d'épinard tombée au foie gras
et ris de veau

Coeur de Griotte crémeux aux deux chocolats Guanaja
et son biscuit Joconde à la noisette

Menu à emporter à 49 Euros

(Boissons non comprises)

Repas au Champagne

Brut Prestige Florent MONDET	Bout 75 cl	38.00 €
Brut Rose de saignée Florent MONDET	Bout 75 cl	41.00 €

Les réservations se font uniquement par téléphone au 03 54 80 05 32
Avant le Mercredi 10 février 17 heures merci de Votre compréhension



La résidence (Val d'Ajol)

5 Rue des Mousses, 88340 Le Val-d'Ajol [03 29 30 68 52](tel:0329306852)

La Résidence ***

Hôtel-Restaurant

Saint-Valentin


2021

Menu Cupidon à 50 €



Amuse-bouche : cerise d'amour au foie gras



 Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion,
grenade et pickles de gingembre



Grillade de sole et bar, crémeux d'artichaut et betterave,
vinaigrette aux agrumes



Caille de Vosges farcie au foie gras, panais et bimis



Déclinaison du Haut de Salmon



Cœur craquant citron framboise

Notre sélection de vins :

Champagne Gerbais Brut (75cl) : 35 €

Saint-Véran 2017, Burrier (75cl) : 25 €

Mercurey Vieilles Vignes 2018, Faiveley (75cl) : 25 €



Les commandes sont à effectuer
par email à contact@la-residence.com ou par téléphone au 03 29 30 68 52

AVANT le mercredi 10 février 12h00

Paiement par CB ou chèque

Le retrait de la commande se fera à La Résidence

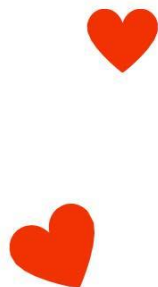
le samedi 13 février entre 10h30 et 12h30

Toutes les mesures sanitaires en vigueur seront assurées pour votre sécurité

 **Gare aux papilles** (St Nabord)

7 place de la Gare 88200 Saint-Nabord

Menu sur Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/gareauxpapilles88>



Menu à emporter

Samedi 13 et Dimanche 14 Février

33 €/personne

Tataki de Thon aux Sésames & Mangue/Passion/Citronnelle

OU

Gravelax de Bœuf au Poivre Long & Chutney aux Fruits/Légumes & Basilic Thai

Grenadin de Volaille aux Écrevisses & Polenta Snackée aux Petits Légumes

OU

Bar Rôti & Quinoa Rouge/Tartare de Poivron à la Coriandre & Citron Vert

Crèmeux Jivara & Fève Tonka/Mousse Pistache & Noisettes Caramélisées

OU

Coeur Coco/Ananas

*Joyeuse
Saint-Valentin*





Restaurant le Clos Heurtebise (Remiremont)

13 chemin des capucins 88200 Remiremont [tel:03/29/62/08/04](tel:0329620804)

[mail:lene.ludovic@orange.fr](mailto:lene.ludovic@orange.fr)

site:www.leclosheurtebise.com

<https://fr-fr.facebook.com/Le-Clos-Heurtebise-1674885476163791/>

Le Clos Heurtebise

[CARTES & MENUS](#) ▼ [PHOTOS](#) ▼ [AVIS](#) [ACCÈS/CONTACT](#)

MENU SAINT VALENTIN À 45 €

Menu spéciale saint Valentin à 45 € à venir chercher le 13 et 14 février au matin dans un horaire établi à la commande afin de respecter les gestes barrières. Tous les moyens de paiement sont acceptés, espèces avec le compte rond pour ne pas rendre la monnaie, CB, Chèque, uniquement sur réservation jusqu'au 11 février 2021: au 03/29/62/08/04, par messenger via la page facebook du Clos heurtebise ou par notre site internet: www.leclosheurtebise.com dans la rubrique contact



Restaurant Le Logis du Pré Braheux (St Nabord)

1425 Route de Fallières 88200 SAINT NABORD Tel : 0329622367

Mail : contact@les-pres-braheux.com

Site : www.les-pres-braheux.fr

Menu de Saint Valentin



Notre carte

*Foie gras de canard en terrine,
confit de figues, pain aux
céréales : 8,00 euros*

12 escargots de Bourgogne, belle grosseur : 7,00 euros

*Salade fraîche au saumon
fumé maison : 6.50 euros*

*Noisettes de filet mignon de veau
rôties, sauce champignons : 14.00 euros*

Jarret d'agneau au thym : 12,00 euros

*Noix de Saint Jacques
rôties à la plancha et son risoto
crémeux : 14,50 euros*

*Dôme de mousse à la framboise, coeur
coulis de framboise dans sa coque
au chocolat : 6,00 euros*

*Mille feuilles renversé caramel beurre
salé : 6,00 euros*



3 Commerçants unis de Plombières (Plombières-les-Bains)



La MIE NICO

6 février, 04:36 · 🌐

Comme prévu pour votre menu de Saint Valentin en collaboration entre artisans de plombières les bains

Entrée : bouchée de la mer

Plat : une daube et son accompagnement

Dessert : un coeur framboise passion sur un biscuits madeleine cannelle et miel

Une jolie rose 🌹 et son ballotins de chocolat

Prix de votre dîner en amoureux 60 euros pour 2 personnes

Réservation jusqu'au vendredi 12 février

A la boulangerie ou par téléphone 0953264738

Pour le samedi 13 février et le dimanche 14 février





Le Bistrot des Apothicaires (Remiremont)

98 Rue Charles de Gaulle, 88200 Remiremont 03 29 61 53 76

Menus sur facebook : [lebistrotdesapothicaires](https://www.facebook.com/lebistrotdesapothicaires)

Ouvert tous les midis sauf les mercredis : menus à emporter

Menus à thèmes les samedis et dimanches midis

**le bistrot
des apothicaires**

Menu Saint Valentin

Samedi 13 et Dimanche 14 2021
à emporter

OU

Tournedos de lotte, Sauce
à l'armoricaine, Risotto à
l'encre de seiche à **18 €**

Chocolat, Champagne
et Rose dans une douceur
à **5 €**

Foie gras mi-cuit au
Crillon des Vosges,
Chutney de poire épicé
à **7 €**

Pavé de Veau poêlé, Jus de
carottes au gingembre,
Déclinaison de carottes
à **18 €**



Adresse : 98 rue Charles de Gaulle, 88200 REMIREMONT
Tel : 03 29 61 53 76



Restaurant Le Karélian (Dommartin-lès-Remiremont)

36, rue du Cuchot 88200 Dommartin-lès-Remiremont Tél : 03 29 62 44 05

lekarelian@orange.fr www.lekarelian.com Face book : [Le karelian](#)

Menu Spécial Saint Valentin
Le Karélian 03.29.62.44.05

Samedi 13 et dimanche 14 Février 2021

Crème de fenouil et noix de Saint Jacques
Pamplemousse et concombre mariné au vinaigre de riz
Oeufs de truite

|

Royale de Topinambour
Raviole de porc au magret fumé
Bouillon ramen

|

Tournedos de Veau et morilles
Endive caramélisée au soja
Jus d'oignons au genièvre

|

Ganache choco-framboises
Biscuit semoule bergamote
Crèmeux ivoire et tuile de riz soufflé

Prix du menu : 47 Euros TTC

7 Rue de l'Église, 88200 Saint-Etienne-Lès-Remiremont - 03 29 23 00 39

vosges8825@gmail.com

Ouverts tous les midis du lundi au samedi Vente à emporter et livraison

Menus sur Facebook : [le petit-stéphanois](#)

Menu de la Saint Valentin à 29€ samedi et dimanche midi

Assiette périgourdine

ou

Feuilleté de Saint-Jacques au beurre blanc

Caille farcie au Vin du Jura

ou

Omble chevalier sauce arboisienne

Entremet des Amoureux choco/passion

Ou

Mousse saveur citron au délice de fraises

100% frais et fait maison par Viviane notre chef.

Menu à emporter ou livraison possible sur les communes de Saint Amé, Remiremont, le Syndicat, Saint Etienne les Remiremont, Dommartin les Remiremont.

Réservation avant 10h00

Menus proposés sous réserve d'arrivage Nous contacter au 03 29 23 00 39 Notre Site: <https://le-petit-stephanois.fr/menu-covid19>



Saveur Nature (Remiremont)

3 Rue des États Unis, 88200 Remiremont [03 54 80 94 55](tel:0354809455)

<https://fr-fr.facebook.com/saveursnaturesremiremont/>

Duo de cabillaud mariné à la betterave et Saint Jacques en gravlax,
jardin revisité



Médaille de lotte au safran

Ou

Duo de canard aux giroles

(Nos plats sont servis avec la garniture du moment)



Coeur griotte, chocolat, crémeux ring de près

35 Euros

Les menus retirés sur place à une heure définie ensemble de 11h45 à 13h00 et de 16h00 à 17h30

samedi midi, samedi soir et dimanche midi

Sur réservations au 03.54.80.94.55 ou via messenger

Restaurant Saveurs Nature - 3 rue des États Unis 88200 Remiremont