

Le Chalet de la Savoureuse

Chambres - Table d'hôtes - Bain nordique



La table d'hôtes du Chalet de la Savoureuse est à la croisée de **la gastronomie alsacienne, franc-comtoise et vosgienne**. Olivier, franc-comtois, né au Pays de la saucisse de Montbéliard entre les vins d'Alsace et du Jura vous propose des spécialités de ces trois régions d'une haute richesse gastronomique.

D'autre part, avec plus de vingt années de voyage en Himalaya et en Asie et quelques cours de cuisine au passage, Olivier vous propose également une cuisine voyageuse orientée autours de **l'Inde, du Népal, du Tibet et de la Thaïlande**.

Tous les plats sont bien sur « **faits maison** » et les produits utilisés sont autant que possible issus du **potager en permaculture** d'Olivier, de **l'agriculture biologique** et de la **filière courte**. Il s'agit de dénicher les bons ingrédients !

Une table d'hôtes n'est pas un restaurant, vous partagez la table d'Olivier.

Il n'y a pas de carte, le menu est convenu à l'avance, sur réservation uniquement.

La table d'hôtes est réservée aux clients de la chambre d'hôtes.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des propositions de plats.

Etant donné qu'Olivier travaille avec des produits de saison, les plats proposés ne sont pas réalisables toute l'année.

Contactez Olivier pour savoir ce qui est réalisable.



Les entrées



Velouté de potimarron du potager d'Olivier

Velouté à la livèche du potager

Salade de saison avec les légumes du potager

Soupe comtoise aux légumes et lard paysan du voisinage

Tarte aux poireaux du potager d'Olivier et Comté

Tarte aux oignons d'Alsace

Gratin de la Doller au Bargkass de Barbara

Thukpa Soupe tibétaine de légumes et viande bouillie,

Traditionnellement servie pour la nouvelle année, lors de la célébration du « Losar » (nouvel an)

Rouleaux de printemps de Chang Mai

Chicken and Coconut soup Spécialité thaïlandaise

Les plats, Spécialités Régionales



Choucroute garnie. Plat emblématique de l'Alsace. La choucroute est fabriquée par Olivier ! Les choux provenant de Krautergersheim (la capitale mondiale du chou) sont coupés finement à l'aide d'un couteau spécial. Le chou est conservé avec un mélange de sel, de cumin et baies de genièvre (et sans ajout de saumure pour accélérer la fermentation) dans un fut alimentaire équipé d'un barboteur afin de garantir une fermentation parfaite. Au bout de 3 mois minimum, il peut être prélevé pour être consommé. Les viandes fumées proviennent de la boucherie du village, les pommes de terre sont cultivées par les moines du monastère de l'Oelenberg.

Tofaille. Plat populaire vosgien composé de pommes de terre, de palette fumée, de lard, de poireaux et oignons cuit à l'étouffée pendant plusieurs heures à basse température. Ce plat délicieux, préparé avec peu d'ajout de matière grasse, fait toujours l'unanimité. Il est idéal pour se restaurer après une randonnée, C'est La spécialité d'Olivier.

Boite chaude. Le Mont d'Or, authentique fromage du Jura au lait cru et bénéficiant d'une AOP est fondu dans sa boite en épicea. Il s'agit d'un plat incontournable du Jura et saisonnier car le fromage est produit durant la période hivernale. La boite est accompagnée de saucisses de Montbéliard et de Morteau et d'un vin d'Arbois.

Boudin blanc braisé au Savagnin et pruneaux On retrouve le célèbre vin du Jura pour une sauce crème et pruneaux. Le plat est accompagné de ratotes et de légumes de saisons.

Crevettes flambées au Pont et son médaillon de riz au poivron. Le fameux apéritif anisé du Jura : le « Pontarlier » ou « Pont » pour les franc-comtois, agrémentera une poêlée de crevettes fraîches. L'accompagnement est composé de riz, poivrons rouges et légumes de saison.

Roti de porc en cocotte aux raves salées. Les raves salées (ou navet salés) sont une spécialité du Sundgau (région du Haut-Rhin, à proximité du Territoire de Belfort), les navets sont « éfilés » pour une fermentation selon la même méthode que la choucroute. L'ensemble est cuisiné tout en douceur dans une cocotte en fonte. Régal assuré !

Fondue comtoise. Réalisée au Comté (uniquement), le principal fromage du Jura. Avec Olivier, cette fondue peut être réalisée en hiver, dans un refuge de montagne, lors d'une randonnée raquette.

Les plats, Cuisine Voyageuse



Il n'est pas simple de se fournir en produits issus de la filière courte notamment pour des épices de qualité et certains légumes asiatiques. Néanmoins, Olivier a sélectionné ses fournisseurs et privilégie les petites épiceries de la communauté indienne et asiatique de Strasbourg.

Momos. Grosses ravioles népalaises cuites à la vapeur dont les garnitures sont variables : végétarien, fromage, viande, etc...

Dal Bhat. Littéralement « riz aux lentilles ». C'est le plat traditionnel du Népal qui est mangé tous les jours. Cet met est généralement végétarien, les protéines présentes dans les lentilles en font toutefois un plat équilibré. Le riz blanc (bhat) est accompagné d'un bol de soupe de lentilles (dal) délicieusement épicées.

Chicken Masala ou Curry de poulet (spécialité indienne). Un émincé de poulet aux légumes, purée de noix de cajou et épices cachemiris, servi avec un riz blanc.

Tigmo. Pain tibétain bénéficiant d'une incroyable technique de cuisson instantanée à la vapeur ! Le Tigmo est une garniture qui accompagne un Masala de légume, de poulet ou d'agneau.

Thaï Yellow Curry Spécialité thaïlandaise dont la fameuse « pate de curry », la base du plat, est réalisée directement au Chalet de la Savoureuse en utilisant les épices frais non transformés. Curcuma, citronnelle, cumin, coriandre et lait de coco apportent les saveurs thaïlandaises jusqu'au assiettes du chalet... Les curry peuvent se préparer avec du poulet, des crevettes et des légumes.

Poulet aux noix de cajou Spécialité thaïlandaise où le poulet émincé est rapidement grillé au wok et travaillé avec une sauce aigre douce. Il est accompagné de riz.

Les Fromages

Le plateau de fromage du Chalet de la Savoureuse fait la part belle aux produits locaux et régionaux. Voici un éventail des producteurs habituels : **Bargkass de la Ferme auberge du Grand Langenberg** (différents affinages) de chez Barabra (la seule ferme auberge du Ballon d'Alsace où les vaches vosgiennes vivent toute l'année en montagne), les fromages de chèvre de la **Chèvrerie des Roches**, à Plancher les Mines, le comté de la **fruitière de Tréwillers**, la **cancoillotte** de la fromagerie **Rastaetter** de Lure et le **Munster** de Lapoutroie

Les Desserts

Crumbles aux pommes bio « du Jean-Luc »

Clafoutis ou mendiants aux fruits de saison mures, framboises, mirabelles, quetsches, ...

Bibeleskaes (fromage blanc de tradition alsacienne) **et sa compote de saison**

Crème brûlée du chalet

Ainsi que les **sorbets** et **crèmes glacées** du glacier régional **Erhrad** de Belfort et Masevaux

Autres

Les **encas** pour la randonnée proviennent de la **biscuiterie Billotte**, ils sont produits à Valentigney

Les thés et infusions de **l'herboristerie du Haut du Tau** (Vosges) et des **Deux Marmottes**

Baguettes et vosgiennes (pains au lard) de la **Boulangerie Haller** à Giromagny

Les Boissons

Sirops artisanaux de **l'Herbier des Montagne**, Niederbruck, vallée de la Doller, Alsace

Sirops « fait maison » au gré des fruits sauvages glanés dans la montagne vosgienne

Jus de pommes bio « fait maison »

Limonade la Mortuacienne, de Morteau, Jura

Bière allemande **Rothaus** de la Forêt Noire

Bière locale **OXL** d'Auxelles (nouvelle brasserie à partir de juin 2018)

Riesling vieilles vignes 2013, agriculture biologique. Albert Hertz à Eguisheim

Muscat et **Gewurztraminer**, agriculture biologique. Martin JUND à Colmar

Pinot noir, Clos du Sonnenbach 2014, Christian Barthel à Albe (seul terroir de montagne du Bas-Rhin)

Vins d'Arbois de chez Philippe Vandelle, producteur à L'Etoile

Vins de Charcenne (Haute-Saône, Franche-Comté), Vignoble Guillaume à Charcenne

Vins de Champlitte (Haute-Saône, Franche-Comté)

Les Petits Déjeuners

Baguettes et viennoiseries de la **Boulangerie Haller** à Giromagny

Confitures « maison »

Gaufres « maison »

Jus de pomme bio « du Jean-Luc »

Yaourt maison ou bio