

# RESTAURANT AU TILLEUL

LABAROCHÉ

Situé au cœur de Labaroche, idéalement placé pour les visites des musées alentour, l'hôtel-restaurant Au Tilleul est devenu au fil de 3 générations, fort de ses 30 chambres et d'une capacité d'accueil de 100 convives, une étape incontournable lors de visites dans le Pays Welche.



Il vous est proposé 2 menus comprenant une entrée, un plat et un dessert :

### MENU TRADITIONS

- Croustillant de munster crème de miel
- Choucroute garnie aux 5 viandes
- Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer

### MENU TILLEUL

- Œuf parfait en meurette au pinot noir
- Bouchée à la reine, spaetzlés légumes
- Le fameux crousti-choe

Les boissons comprises incluent un kir en apéritif, 1/4 de vin rouge ou blanc ou 1/2 eau minérale et un café

# RÉSERVATIONS & INFOS

**ESCAPADE  
EN  
PAYS WELCHE**

**RÉSERVATION**  
(À PARTIR DE 15 PERSONNES)  
**PAR MAIL**  
[info@hotel-tilleul.fr](mailto:info@hotel-tilleul.fr)



## NOUS SITUER



L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Ne pas fêter sur la voie publique.

# ESCAPADE EN PAYS WELCHE

**49€**



**HAXAIRE**  
le fromager au cœur alsacien



*Au Tilleul*  
HOTEL - RESTAURANT & SPA \*\*\*\*

**DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 31 OCTOBRE**

*Au Tilleul*  
HOTEL • RESTAURANT & SPA ★★★



**ADT**  
ALSACE  
DESTINATION  
TOURISME



**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE  
L'Europe s'invente chez nous

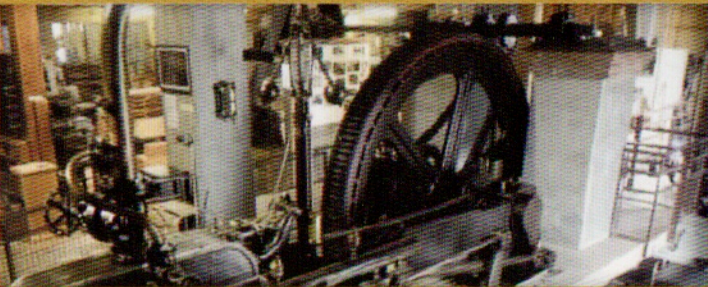
# MUSÉE DU BOIS

LABAROCHÉ

Le savoir-faire de nos anciens présenté et expliqué par les guides, accompagné de multiples anecdotes sur la vie d'autrefois.

Des ateliers primitifs de travail du bois. Le début de la mécanisation. Venez vivre un voyage dans le temps.

Vous trouverez dans notre boutique, des objets en bois fabriqués par des artisans locaux et régionaux.



# MUSÉE DES EAUX DE VIE & BRASSERIE DU PAYS WELCHE

LAPOUTROIE



Dans un ancien relais de poste du XVIIIème siècle, belle exposition d'ancien matériel de distillation et importante collection de bouteilles.



Découvrez une micro-brasserie en activité. Au cœur de la fabrication traditionnelle de la bière: brassage, fermentation, mise en bouteille...

Visite - Dégustation - Vente  
**1 MIGNONNETTE ET 1 BIÈRE  
OFFERTES**



**RENÉ DE MISCAULT**

# FROMAGERIE HAXAIRE

LAPOUTROIE



Venez visiter, en Alsace, un lieu inédit sur la fabrication du Munster AOP. Un voyage à la découverte de notre savoir-faire et de notre terroir, les Hautes-Vosges.

La Fromagerie Haxaire affine des Munsters de producteurs fermiers depuis 3 générations.



Face au développement du Munster laitier et soucieux de se différencier, une fromagerie est construite en 1996 et devient la première à fabriquer du Munster AOP en Alsace. De taille humaine, la fromagerie transforme le lait biologique de la vallée.

**HAXAIRE**  
le fromager au cœur alsacien