



Suggestion

Des Chefs Masson Père et Fils

Une entrée au choix : 44,90€
Deux entrées au choix : 60,00€

Râble de Lapin au Foie Gras de Canard
Poché dans son Bouillon de Légumes Anciens

ou

Vol au Vent de Grenouilles, Salsifis Carotte
Cromesquis aux Tommes Vosgienne et Ail des Ours

Pot au feu de Pigeonneau Royal Français
en bouillon de serpolet,
Cromesquis d'Abats au Foie gras d'Oie

ou

Filet de Sole au Cresson Morilles fraîches
Légumes de saisons

Tartelette Chaude au Chocolat Guanaja Noir
Namelaka et Crème Glacée Opalys et Pain d'Épice
"15' d'attente"

ou

„La Petite Rougeur“
Maccaron Ganache Montée à la Fraise
Compotée de Fruits Rouges et Sorbet Amande

Supplément fromages 3,50€

La Signature

du Chef Didier Masson

36,50 €

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Petit cru de Rhubarbe
Compotée de Fruits de Saison
Sorbet au Petit Cru de Rhubarbe*

ou

*Truite Rose Crue Salée aux Bourgeons de Sapin des Vosges
Emulsion au Citron*

*Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours
Jus du Moment*

ou

*Filet de Truite Rose des Vosges
Munster Blanc et Jambon Cru
Crème de Munster*

Chaud Froid à la Mirabelle de Lorraine

Supplément fromages 3,50€

Menu du Haut Jardin

31,90 €

Menu en Accord Mets et Vins

- 2 verres de vin : 45,90€

*Salade de Jarret de Veau aux Herbes „Cuisson 36 heures“
Chicorée*

ou

*Truite Rose Façon Tataki au Sésame Doré,
Emulsion Vanille,
Salade de Suprêmes d'Agrumes*

*Selle d'agneau aux Epinards et Ail des Ours,
Purée de Céleri,
Jus de Viande Corsé*

ou

*Darne de Sandre aux Pommes de Terre,
Crème de Pamplémousse,
Mousseline de Pommes de Terre au Citron Bergamote*

*Savarin Pommes Calvados et Caramel de notre Enfance
Sorbet Calvados*

ou

*Carpaccio de Fraises, Rhubarbes et Asperges Vertes
Biscuit Amande Croustillant , Crème Glacée Fraise-Rhubarbe*

Supplément fromages 3,50€

Menu Végan

28,00 €

*Panier Fraîcheur : Salade Verte, Légumes Crus et Cuits de Saison,
Billes de Pommes,
Vinaigrette de Framboise*

*Lentille Verte du Puy,
Légumes Selon le Marché,
Pommes de Terre en Vaporeuse,
Crème de Haricot Coco Blanc au Lait de Soja et Ail*

*Pomme Rôtie à l'Huile d'Olive
Sucre Caramel et Sorbet Calvados*

Menus Enfant

*Classique
13,90 €*

Crudités de Saison, Charcuterie

*Cordon Bleu Maison
à la Tomme des Vosges*

Bâtonnet Glacé au M&M'S

*Gastro Mino
23,50 €*

Foie Gras de Canard Maison

Poisson au Gré du Marché

Dessert

Entrées froides

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Petit cru de Rhubarbe
Compotée de Fruits de Saison
Sorbet au Petit Cru de Rhubarbe
24,80 €*

*Truite Rose Crue Salée aux Bourgeons de Sapin des Vosges
Emulsion au Citron
21,00 €*

*Salade de Jarret de Veau aux Herbes en Cuisson 36 heures
Salade de Chicorée
20,00 €*

*Truite Rose Façon Tataki au Sésame Doré,
Emulsion Vanille,
Salade de Suprêmes d'Agrumes
19,00 €*

Entrées chaudes

Signées Chef Luc Masson

*Noix de Saint Jacques selon l'Humeur du Chef
27,00€*

*Vol au Vent de Grenouilles, Salsifis Carotte
Cromesquis aux Tommes Vosgienne et Ail des Ours
23,00€*

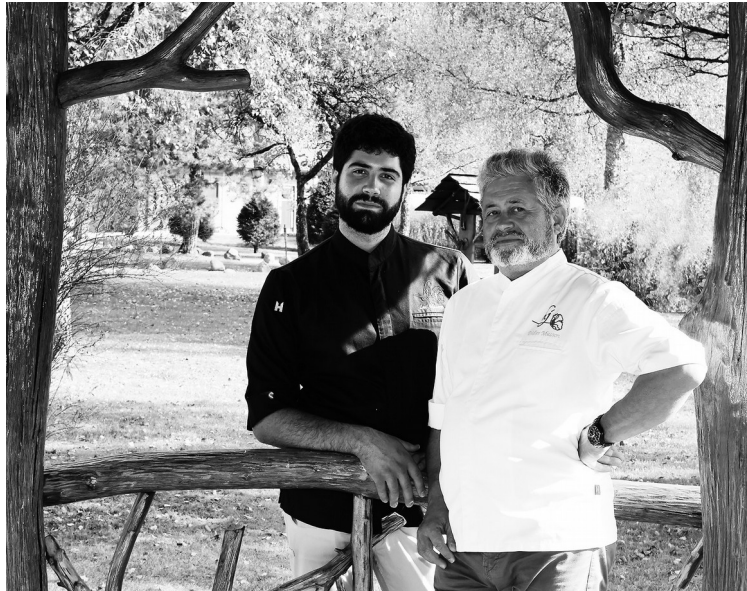
Les Viandes

*Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours
Jus du Moment
22,00€*

*Pot au feu de Pigeonneau Royal Français
en bouillon de serpolet,
cromesquis d'Abats au Foie gras d'Oie
30,00€*

*Selle d'agneau Epinards Ail des Ours,
Purée de Céleri,
Jus de Viande Corsé
24,00 €*

*Filet de Boeuf Salers « Française »
Crème Poivre Vert ou Nature
27,00€*



Les Chefs Masson Père & Fils

Les Poissons

*Filet de Truite Rose des Vosges
Munster Blanc et Jambon Cru
Crème de Munster
21,00€*

*Noix de Saint Jacques selon l'humeur du Chef
37,00 €*

*Filet de Sole au Cresson Morilles fraîches
Légumes de saisons
29,00€*

*Darne de Sandre Coeur de Pommes de Terre,
Crème de Pamplemousse,
Mousseline de Pommes de Terre au Citron Bergamote
22,00€*

Les Fromages

*Assiette de Fromages
7,80€*

*Duo de Munster
5,20€*

Desserts Maison

Signés Luc Masson

*Carpaccio de Fraises, Rhubarbes et Asperges Vertes
Biscuit Amande Croustillant , Crème Glacée Fraise-Rhubarbe
11,80€*

*Tartelette Ananas Coco Façon Crème Brulée
11,80€*

*Savarin Pommes Calvados et Caramel de notre Enfance
Sorbet Calvados
11,80€*

*Sorbets :
Griotte Stracciatella
Citron Jaune
9,80€*

*Glaces :
Crème Glacée Suzette
Crème Glacée Grué de Cacao
9,80€*

Supplément de 3,50€ pour nos pensionnaires

*Chaud Froid à la Mirabelle de Lorraine
13,80€*

*Tartelette Chaude au Chocolat Guanaja Noir
Namalka et Crème Glacée Opalys Pain d'Épice
"15' d'attente"
13,80€*

*„La Petite Rougeur“
Maccaron Ganache Montée à la Fraise
Compotée de Fruits Rouges et Sorbet Amande
13,80€*

Le Haut Jardin

Famille Masson

A « La Table », les chefs Didier et Luc Masson, Père et Fils, vous proposent de découvrir des saveurs alliant gastronomie et terroir qu'ils cuisinent avec plaisir. Nos chefs utilisent avec bonheur, plantes, fruits et fleurs comestibles des montagnes Vosgiennes pour sublimer leurs recettes. Les produits locaux sont mis à l'honneur comme les munsters Petits Louis ou la farine du Moulin de Rehaupal, le gibier de nos chasseurs et les produits « Forêt l'effet Vosges », qui regroupent nos artisans et producteurs Vosgiens.

« L'Hotel Spa » et ses chambres de charme aux ambiances différentes et raffinées, vous invite au repos dans une atmosphère cocooning et chaleureuse. La Suite Luxe, avec son sauna en pierre de sel et son spa duo en bois, offre une ambiance inspirée d'un chalet de montagne.

« Les Chalets » hôteliers de charme insolites et intimistes, avec un spa privé sur leurs terrasses à l'abri des regards, sont installés dans un joli parc arboré au creux de nos montagnes Vosgiennes.

« Le Refuge », un havre de paix privé possédant sauna en pierre de sel et jacuzzi, accueille les amoureux dans un véritable écrin de bien-être.