



La Cuisine est un Art,

L' Art du plaisir des Sens...

Grâce aux notes subtiles, diffusées depuis ce lieu secret où les Chefs et leur équipe opèrent, vous pourrez imaginer la myriade de produits utilisés pour séduire vos papilles avec ces explosions de saveurs.

En tant que « Maîtres Restaurateurs » deux éléments définissent notre cuisine : d'une part l'amour de nos produits locaux que nous valorisons dans tous nos plats ; d'autre part le respect des saisons, qui rythment la composition de nos assiettes.

A notre table la cuisine se veut un art, que nos Chefs imaginent afin de vous satisfaire en prenant le temps nécessaire à votre bien-être. La cuisine est également patience, qui vous sera essentielle pour apprécier pleinement les mets originaux issus de la créativité de nos Chefs.

Comme le disait Jean de la Fontaine :

« Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage »

En vous souhaitant de passer un moment riche en expériences gustatives,

Les chefs et leur équipe.

Nous vous informons que les produits préparés par notre équipe de cuisine sont susceptibles d'être entrés en contact avec certains de ces produits : gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, fruits à coques, laitages, moutarde, céleri, sulfites, lupin, mollusques.

Merci de nous signaler toute éventuelle allergie avant la prise de commande



Les Classiques ...

Ricard	2 cl	4,10€
Suze, Martini, Porto	4 cl	4,10€
Scotch Whisky		
Glenfiddich 12 ans	4 cl	8,80€
Glenfiddich 15 ans	4 cl	10,80€
Glenfiddich 21 ans	4 cl	19,30€
Chivas Regal 12 ans	4 cl	7,80€
Clan Campbell	4 cl	6,80€
Jack Daniel's	4 cl	7,80€
Bourbon Four Roses	4 cl	7,30€
Rhum agricole HSE médaillé d'or	4 cl	9,30€
Amer Bière	25 cl	5,00€
Picon Bière	25 cl	5,20€
Bière Pression Fischer	25 cl	4,10€
Bière blanche, blonde, brune des hauts (Le Valtin)	33 cl	5,40€

Les Terroirs ...

Crillon des Vosges	10 cl	7,00€
Petits Crus Vosgiens	10 cl	5,00€
Kir Vin Blanc	10 cl	4,10€

Les Élégants ...

Crémant	12 cl	6,00€
Champagne	12 cl	11,00€
Kir crémant	12 cl	7,50€
Kir Royal	12 cl	12,50€

Les Sans Alcool ...

Cocktail sans alcool	25 cl	4,20€
Jus de Fruits locaux « mille fruits » (Uriménil)	25 cl	
4,10€		
Ice Tea	25 cl	4,10€
Coca cola, Orangina, Perrier	33 cl	4,10€
Limonade	33cl	4,10€
Diabolo	25cl	4,10€
Sirop à l'eau	25cl	2,10€
Carola (plate ou gazeuse)	50 cl	4,10
Carola (plate ou gazeuse)	100cl	5,80€



Nos Entrées froides

*Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin,
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de Vanille
Salade de Queues d'Écrevisses, Gambas Snackée*
19,80€

Foie Gras de Canard au Gré du Marché et son Sorbet Maison
24,80€

*Carpaccio de Veau au Poivre, Embeurré de Champignons Frais des Bois
aux Pignons de Pin et Copeaux de Parmesan*
22,80€

*Mille-feuille de Betterave et Canard Fumé Maison,
Crème de Betterave au Saint Moret et Xérès,
Sorbet Betterave au Serpolet du Jardin et Croustillant de Lard*
18,50€

Petit Salade Vosgienne
9,90€

Grande Salade Vosgienne
14,50€

Salade Verte
5,10€



Nos Entrées chaudes

Noix de Saint Jacques selon l'humeur du Chef 
25,80€

*Biscuit de Sandre, Brunoise de Potiron et sa Purée,
Émulsion à la Citronnelle*
21,80€



Nos Viandes

*Entrecôte Angus sauce au Munster ou au Poivre Vert,
Pommes de Terre sautées à la Graisse de Canard*
27,80 €

Entrecôte Angus nature (beurre au choix doux ou demi-sel)
25,80 €

Viande bovine d'Origine Irlandaise et Française, environ 270 grammes crue (Angus)

*Filet Mignon de Porc en Feuille de Bette aux Cèpes,
Purée de Butternut à l'huile de Noisette,
Jus à la Val Heureuse du Val D'Ajol*
21,50€


Carré d'Agneau Mariné, en Croûte d'Ail des Ours
22,00 €

*Tatin de Joue de Boeuf aux Carottes Confites,
Salade de Doucette*
19,80€

Nos Poissons

*Filet de Carpe au Lard Fumé Vosgien de chez Pierrat,
Sauce Matelote au Pinot Noir des Côtes de Toul*
22,50€

Filet de Truite Saumonée Farcie au Munster Blanc en Habit de Jambon Cru
20,00€

Noix de Saint Jacques selon l'humeur du Chef 
35,90 €



Nos Assiettes de l'Été

Assiette Campagnarde
Charcuteries, Terrine Maison et Crudités
18,50€

Assiette Terre et Rivière
Crudités, Charcuteries, Truite Crue Salée et Salade de Queues d'Écrevisses
24,50€

Assiette du Haut Jardin
Crudités, Truite Crue Salée, Salade de Queues d'Écrevisses,
Foie Gras de Canard
28,50€

Notre Sélection du Terroir Vosgien

Gratin de Pommes de Terre au Fromage Fermier
14,00 €



Nos Fromages

Planche de Fromages
7,80 €

Duo de Munster
5,20 €



Nos Menus

Menu Campagnard

26,90 €

Menu en accord Mets/Vins :

- 2 verres de vin : 38,90€ - 3 verres de vin : 44,90€

*Mille-feuille de Betterave et Canard Fumé Maison,
Crème de Betterave au Saint Moret et Xérès,
Sorbet Betterave au Serpolet du Jardin et Croustillant de Lard*

*Tatin de Joue de Boeuf aux Carottes Confites,
Salade de Doucette*

*Carpaccio de Pomme et de Coing
Supplément fromages 3,50€*

Menu du Haut Jardin

29,90 €

*Carpaccio de Veau au Poivre, Embeurré de Champignons Frais des Bois
au Pignons de Pin et Copeaux de Parmesan
ou
Biscuit de Sandre, Brunoise de Potiron et sa Purée, Émulsion à la Citronnelle*

*Filet Mignon de Porc en Feuille de Bette aux Cèpes,
Purée de Butternut à l'huile de Noisette,
Jus à la Val Heureuse du Val D'Ajol*

*ou
Filet de Carpe au Lard Fumé Vosgien de chez Pierrat,
Sauce Matelote au Pinot Noir des Côtes de Toul*

Riz au Lait et Caramel Beurre Salé

*ou
Tartelette aux Pommes
Supplément fromages 3,50€*



Nos Menus pour Enfants

Classique

13,90 €

Crudités de Saison, Charcuterie

*Cordon Bleu Maison
à la Tomme des Vosges*

Boule de Glace Maison

Gastronomique

23,50 €

Foie Gras de Canard Maison

Poisson au Grès du Marché

Dessert

 : Plat Végétarien



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 « Foré 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.



LA CARTE *des Desserts Maison*

Mystère Glacé Noisette et Noix de Pécan
8,90€

Verrine de Poire au Vin Blanc crumble Cannelle
8,90€

Carpaccio de Pomme et Coing
8,90€

Riz au Lait au Caramel Beurre Salé
8,90€

Tartelette aux Fruits de Saison
8,90€

Trilogie de Sorbets ou Glaces au choix
„Pomme-Tonka, Figue-Epices“ sorbets
„Yaourt, Caramel Beurre Salé“ glaces
8,90€

Chaud Froid à la Mirabelle de Lorraine
10,00€

Barre Equatorienne Cacahuètes-Bananes
10,00€

Délice Cacahoté 3 chocolats
10,00€