



La Suggestion des Chefs Masson

1 entrée : 54,00€

2 entrées : 72,00€

Ballottine de Foie Gras au Ris de Veau et Livèche, Compotée de Fruits de Saison
Pain aux Graines de Fenouil

ou

Homard Breton juste Raidi, Eau de Concombre mentholée,
Croquant de Petits Légumes

Filet de Pigeon « Le Colombier Salixien » à l'Artichaut,
Viennoise de Livèche, Croustade de Cuisses, Abattis et Ail Noir,
Agnolotti de Légumes, Artichaut Rôti,

ou

Bar cuit en Immersion de Beurre de Safran,
Queue de Langoustine Saisie,
Émulsion de Riz Paella, Petit Oignon Confit et Mini Poivron Rôtie

Assortiment de 5 Fromages « Maison Lorho »

Lune de Miel :

Douceur de Miel, Chocolat Dulcey et Amande Croustillante

ou

Douceur de Pêche :

Mousse vanille intense, Coeur biscuit Amande et confit de Pêche au Safran,
Gelée de Pêche et Framboise au Safran

La Signature

42.00€

Foie Gras Rhubarbe , Gelée de Mirabelle, Condiment Amande et Mirabelle,
Pain maison

ou

Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin,
Fraîcheur de Tomate et Pêche de Vigne au Vieux Balsamique

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours, Jus réduit d'Agneau, Pomme
Grenaille,

Mini Courgette Rôtie, Ail Frais

ou

Truite au Munster, Sauce Munster, Tartelette Fine de Ratatouille et Petits
Légumes

Chaud Froid à la Mirabelle

Le végétal

31.00€

Tian de Légumes et Sablé aux Herbes de notre Jardin,
Fenouil en Compotée, Vinaigrette relevée aux Herbes

Risotto au Lait d'Amande, Ratatouille Fine et Sauce à la Tomate Relevée

Panna Cotta Végétale, Compotée de Myrtilles et Estragon, Granité à la
Pastèque

La Carte

Nous sommes à votre disposition tous les jours pour votre déjeuner de 12h à 13h30 et votre dîner de 19h à 21h.

Les Entrées

Tian de Légumes 16,50 €

Sablé aux Herbes de notre Jardin, Fenouil en Compotée, Vinaigrette relevée aux Herbes

Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin 21,00 €

Fraîcheur de Tomate et Pêche de Vigne au Vieux Balsamique

Foie Gras Rhubarbe et Mirabelle 25,00 €

Gelée de Mirabelle, Condiment Amande et Mirabelle, Pain maison

Ballottine de Foie Gras au Ris de Veau et Livèche 26,50 €

Compotée de Rhubarbe et Pain aux Graines de Fenouil

Homard Breton juste Raidi 27,00 €

Eau de Concombre Mentholée et Croquant de Petits Légumes

Risotto au Lait d'Amande 16,50 €

Ratatouille Fine et Sauce à la Tomate Relevée

Les Plats

Filet de Truite Rose des Vosges au Munster Blanc 22,00 €

Sauce Munster, Tartelette Fine de Ratatouille et Petits Légumes

Bar cuit en Immersion de Beurre de Safran 28,00 €

Queue de Langoustine Saisie, Émulsion de Riz Paella, Petit Oignon Confit et Mini Poivron Rôti

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours 26,00 €

Jus réduit d'Agneau, Pomme Grenaille, Mini Courgette Rôtie, Ail Frais

Filet de Boeuf, Sauce Poivre Vert 27,00 €

Purée de Pomme de Terre 50/50

Filet de Pigeon à l'Artichaut « Le Colombier Salixien » 28,00 €

Viennoise de Livèche, Croustade de Cuisses, Abattis et Ail Noir, Agnolotti de Légumes, Artichaut Rôti, Sauce Artichaut

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fromages

Assortiment de 5 Fromages « Maison Lorho » 12,50 €

Assortiment de 5 Fromages « Maison Lorho », Menu 7,50€

Desserts

Crème Glacée et Sorbet Maison 9,50 €

Tartelette de Saison et Glace Vanille 9,50 €

Éclair Gourmand de Saison 11,00 €

Panna Cotta Végétale 12,00 €

Compotée de Myrtilles et Estragon et Granité à la Pastèque

Lune de Miel 14,00 €

Douceur de Miel, Chocolat Dulcey et Amande Croustillante

Douceur de pêche 14.00€

Mousse vanille intense, Cœur biscuit Amande et confit de Pêche au Safran,

Gelée de Pêche et Framboise au Safran

Chaud Froid à la Mirabelle 14,00 €

à l'eau de vie de mirabelle locale

Assiette de Fruits Frais 14,00 €

Classique Mino

13,90 €

Oeuf à la Coque avec ses Mouillettes

Burger maison

Bâtonnet Glacé au M&M'S

Gastro Mino

23,50 €

Foie Gras de Canard Maison

Poisson au Gré du Marché

Dessert

Le Domaine du Haut Jardin

88640 Rehaupal - 0329663706

www.domaine-du-haut-jardin.com

infos@hautjardin.com