



LE HAUT  
*jardin*  
Table gourmande,  
Hôtel\*\*\*\* Chalets et Spa privés



## **Menu Gastronomique**

*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*

*Dorade Royale Snackée,  
Purée de Topinambours et sa Chips, Salade de Jeunes Pousses,  
Sauce Piccalilli*

-----

*Tournedos de Suprême de Pigeon aux Choux, Foie Gras d'Oie et Truffe Noire,  
Cuisse Confitée à l'Ail Noire  
Sauce Chocolatée Xocopili & Camerises*

*ou*

*Pavé de Skrei Soufflé,  
Crème de Champagne aux Morilles,  
Risotto Crémeux au Safran des Vosges*

-----

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

*ou*

*„La Suzette“ Orange, Grand Marnier et Caramel Beurre Noisette  
"15' d'attente"*

*Supplément fromages 3,50€*

# Nos Apéritifs

## Les Classiques ...

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

## Les Terroirs ...

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

## Les Élégants ...

<i>Crémant</i>	12 cl	6,00€
<i>Champagne</i>	12 cl	11,00€
<i>Kir crémant</i>	12 cl	7,50€
<i>Kir Royal</i>	12 cl	12,50€

## Les Sans Alcool ...

<i>Cocktail sans alcool</i>	25 cl	4,20€
<i>Jus de Fruits locaux « Mille fruits » (Uriménil)</i>	25 cl	4,10€
<i>Ice Tea</i>	25 cl	4,10€
<i>Coca cola, Orangina, Perrier</i>	33 cl	4,10€
<i>Limonade</i>	33cl	4,10€
<i>Diabolo</i>	25cl	4,10€
<i>Sirop à l'eau</i>	25cl	2,10€
<i>Carola (plate ou gazeuse)</i>	50 cl	4,10
<i>Carola (plate ou gazeuse)</i>	100cl	6,10€

# *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 Pamplemousse,  
Mousseline de Pommes de Terre au Citron Bergamote*

-----

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

*ou*

*Sablé de Châtaigne et Mandarine*

*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€*

*Râble de Lapin au Foie Gras de Canard  
Poché dans son Bouillon de Légumes Anciens  
22,00€*

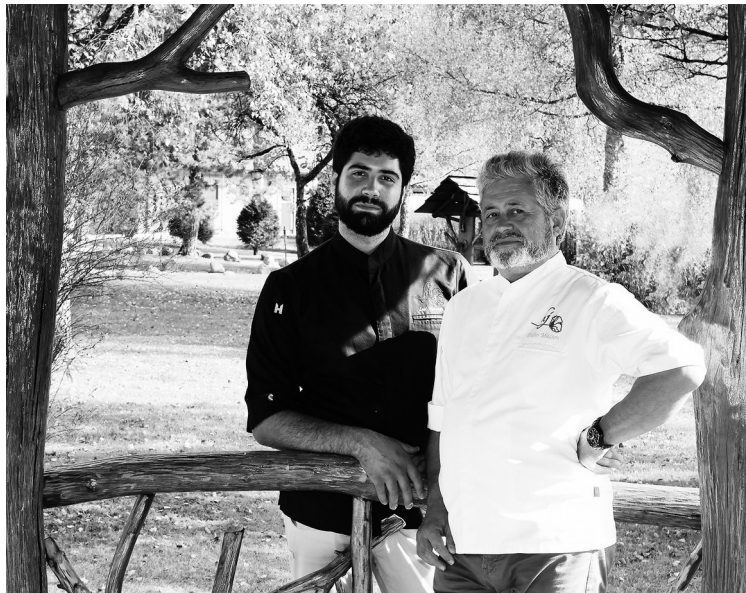
# *Les Viandes*

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

*Tournedos de Suprême de Pigeon au Choux, Foie Gras d'Oie, Truffe Noire,  
Cuisse Confitée à l'Ail Noire  
Sauce Xocopili « Chocolatée » & Camerises  
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 €*

*Pavé de Skrei Soufflé,  
Crème de Champagne aux Morilles,  
Risotto Crémeux au Safran des Vosges  
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*

*Sablé de Châtaigne et Mandarine*

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 Suzette“ Orange, Grand Marnier et Caramel Beurre Noisette*

*"15' d'attente"*

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.*