



## *La Suggestion des Chefs Masson*

1 entrée : 54,00€

2 entrées : 72,00€

Le Cèpe Rôti au Foie Gras et Escargots aux Noisettes,  
Crème de Cèpes, Café Noisette

OU

Le King Crabe et Céleri Truffé en Différentes Textures :  
Tartare au Sésame et Vinaigre Balsamique,  
King Crabe juste Poêlé, Pince Confitée à la Truffe

-----

Le Caneton en deux services :

Filet Sauce Vin Chaud, Pressé de Butternut et Coing  
Parmentier de Cuisse Confitée à l'Orge et Navet

OU

Turbot et Saint-Jacques Truffée, Purée de Panais et Topinambour rôti,  
Sauce comme un Jus de Viande liée aux Champignons

-----

Assortiment de 5 Fromages « Maison Lorho »

-----

Délice d'Automne :

Mousse Caramel, Raisin au Rhum, Madeleine et Crumble Chocolat

OU

Lune de Miel :

Douceur de Miel, Chocolat Dulcey et Amandes Croustillantes

## *La Signature*

42.00€

Foie Gras du "Domaine de la Limagne" aux Raisins,  
Gel de Raisin, Chutney de Figues et Raisins

ou

Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin,  
Fraîcheur de Choux Fleur et Noix

-----

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours, Boulangère de Pomme de Terre,  
Légumes Braisés, Jus Réduit au Foin

ou

Truite Blanche de la Pisciculture du "Breuchin", Soufflé au Non Affiné Vosgien,  
Quinoa au Bouillon de Légumes, Émulsion de Munster Fermier

-----

Chaud Froid à la Mirabelle

## *Le végétal*

31.00€

Pâtisson Farci au Potiron Confit, Purée de Potiron,  
Mousseux de Lait d'Amande à la Vanille

-----

Parmentier de Légumineux, Espuma de Pomme de Terre au Lait de Châtaigne

-----

Poire au Vin Blanc, Gelée de Vin Blanc, Compotée de Figues aux Épices

## *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*

Pâtisson Farci au Potiron Confit 17,50 €  
Purée de Potiron, Mousseux de Lait d'Amande à la Vanille  
Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin 21,00 €  
Fraîcheur de Choux Fleur et Noix  
Foie Gras du "Domaine de la Limagne" aux Raisins 27,00 €  
Gel de Raisin, Chutney de Figues et Raisins  
Le Cèpe Rôti au Foie Gras et Escargots aux Noisettes 28,00 €  
Crème de Cèpes, Café Noisette  
Le King Crabe et Céleri Truffé 31,00 €  
Tartare au Sésame et Vinaigre Balsamique, King Crabe juste Poêlé, Pince Confitée à la Truffe

### *Les Plats*

Parmentier de Légumineux 16,50 €  
Espuma de Pomme de Terre au Lait de Châtaigne  
Truite Blanche de la Pisciculture du "Breuchin" 22,00€  
Soufflé au Non Affiné Vosgien, Quinoa au Bouillon de Légumes, Émulsion de Munster Fermier  
Turbot et Saint-Jacques Truffée 34,50 €  
Purée de Panais et Topinambour rôti, Sauce comme un Jus de Viande liée aux Champignons  
Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours 26,00 €  
Boulangère de Pomme de Terre, Légumes Braisés, Jus Réduit au Foin  
Filet de Bœuf, Sauce Poivre Vert 27,00 €  
Purée de Pomme de Terre 50/50  
Le Caneton en deux services 31,50 €  
Filet sauce Vin Chaud, Presser de Butternut et Coing, Parmentier de Cuisse confite à l'Orge et Navet

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 €  
Poire au Vin Blanc 12,00€  
Gelée de Vin Blanc, Compotée de Figues aux Épices  
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