

La Suggestion des Chefs Masson

1 entrée : 54,00€

2 entrées : 72,00€

Raviole de Queue de Bœuf au Foie Gras et Truffe,
Bouillon de Bœuf à la Truffe et Petits Légumes

ou

Saint Jacques Poêlées, Lard Confit,
Sauce Courge au Safran Vosgien

Dos de Chevreuil Mariné à la Betterave, Purée Cardinal,
Tatin d'Oignons, Sauce Betterave et Cacao

ou

Dorade Royale comme une Choucroute de Navet, Crevettes Bouquet,
Émulsion au Safran, Condiment Raifort

Assortiment de 5 Fromages « Maison Lorho »

Finger Noisette et Gianduja
Sablé Noisette, Mousse Gianduja

ou

La Pomme aux Saveurs des Bois
Pomme Rôtie, Mousse et Sorbet des Bois

La Signature

42.00€

Foie Gras du "Domaine de la Limagne",

Gelée de Coing, Pain aux Noix

ou

Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin,

Comme un Maki de Carottes et Bettes au Pignon de pin, Condiment Betterave

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours, Pomme Anna Fumée,

Jus au Foin

ou

Truite Blanche de la Pisciculture du "Breuchin" Soufflée au Non Affiné Vosgien,

Polenta au Sapin Poêlée, Émulsion au Munster

Chaud Froid à la Mirabelle

Le végétal

31.00€

Poireaux Vinaigrette à notre Façon

Raviole d'Épinard et Tofu, Sauce Courge, Graines de Courge Torréfiées,

Pomme en Chaud-Froid

Tatin d'Endive à l'Orange

Classique Mino

15,90 €

Bruschetta au Pain Maison, Crudités

"Pâte carbo"

Tagliatelle de couleur, Cromesquis de Carbonara,
Tomme des Vosges Râpé

Moelleux au Chocolat,
Crème anglaise Vanille

Gastro Mino

23,50 €

Foie Gras de Canard Maison

Poisson au Gré du Marché

Dessert

La Carte

Les Entrées

Poireaux Vinaigrette à notre Façon 17,50 €
Truite Crue Salée aux Bourgeons de Sapin 21,00 €
Comme un Maki de Carottes et Bettes au Pignon de pin, Condiment Betterave
Foie Gras du "Domaine de la Limagne" 27,00 €
Gelée de Coing, Pain aux Noix
Raviole de Queue de Bœuf au Foie Gras et Truffe 27,00€
Bouillon de Bœuf à la Truffe et Petits Légumes
Saint Jacques Poêlées, Lard Confit 28,50 €
Sauce Courge au Safran Vosgien

Les Plats

Raviole d'Épinard et Tofu 18,50 €
Sauce Courge, Graines de Courge Torréfiées, Pomme en Chaud-Froid
Dorade Royale comme une Choucroute de Navet 31,50 €
Crevettes Bouquet, Émulsion au Safran, Condiment Raifort
Truite Blanche de la Pisciculture du "Breuchin" 22,00€
Soufflée au Non Affiné Vosgien, Polenta au Sapin Poêlée, Émulsion au Munster
Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours 26,00 €
Pomme Anna Fumée, Jus au Foin
Filet de Bœuf, Sauce Poivre Vert 27,00 €
Purée de Pomme de Terre 50/50
Dos de Chevreuil Mariné à la Betterave, Purée Cardinal 33,50€
Tatin d'Oignons, Sauce Betterave et Cacao

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous travaillons uniquement avec des produits frais, certains de nos plats peuvent donc subir quelques modifications selon l'arrivage du marché.

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 €

Tatin d'Endive à l'Orange 12,00 €

La Pomme aux Saveurs des Bois 14,00 €

Pomme Rôtie, Mousse et Sorbet des Bois

Finger Noisette et Gianduja 14,00 €

Sablé Noisette, Mousse Gianduja

Chaud Froid à la Mirabelle 14,00 €

à l'eau de vie de mirabelle locale

Assiette de Fruits Frais 14,00 €



Le Domaine du Haut Jardin

88640 Rehaupal - 0329663706
www.domaine-du-haut-jardin.com
infos@hautjardin.com

