

LE HAUT *jardin*

Table gourmande,
Hôtel, Chalets et Spa privés



Sommaire

- 5 Domaine du Haut Jardin
- 9 Une vision originelle, celle d'Agnès et Didier Masson
- 11 Au fil du temps
- 13 Les expériences du domaine
 - 13 Chalets, chambres et suites
 - 19 La Table du Haut Jardin
 - 23 Le Coquelicot
 - 27 Le Bar
 - 31 Luc Masson, chef des cuisines
 - 35 Esther Masson, maîtresse de maison
 - 37 Spa Le Refuge
- 41 Valeurs
- 45 Boutique en ligne
- 46 Informations

Domaine du Haut Jardin

Dans les méandres paisibles des Vosges, là où les montagnes se dressent majestueusement et où les forêts murmurent des secrets anciens, se trouve le Domaine du Haut Jardin, à Rehaupal.

La beauté sauvage et envoûtante de ce lieu capte immédiatement, là où le temps semble suspendre son vol, invitant à s'immerger profondément dans la tranquillité de la nature.

Les logements du domaine, dispersés dans le vaste parc parmi ses arbres séculaires, offrent une retraite luxueuse dans un cadre enchanteur. Des chalets élégants aux suites spacieuses, chaque hébergement est une oasis de confort et d'intimité, où l'on peut se réfugier loin du monde extérieur et se laisser bercer par le simple murmure du vent dans les feuilles.

La gastronomie est une expérience à part entière au Domaine du Haut Jardin. La Table du Haut Jardin propose une cuisine raffinée mettant en valeur les produits locaux et les saveurs des saisons. Au Coquelicot, le bistrot voisin, l'ambiance est plus décontractée, mais les plats restent tout aussi délicieux, offrant un véritable festin pour les sens.

Pour ceux en quête de détente et de bien-être, Le Refuge est aussi l'endroit idéal. Ce spa luxueux propose une gamme de soins inspirés par la nature environnante, offrant aux visiteurs une pause méritée dans leur quotidien trépidant.

Entre les saunas, les massages et les bains à remous, c'est un véritable paradis pour ceux qui cherchent à se ressourcer et à se reconnecter avec eux-mêmes.

Mais le Domaine du Haut Jardin est bien plus qu'un simple lieu de repos et de détente. C'est aussi une porte ouverte sur les merveilles des Vosges. Des sentiers de randonnée serpentent à travers les collines verdoyantes voisines, offrant des vues spectaculaires sur les vallées et les sommets environnants. En hiver, les pistes de ski attirent les amateurs de glisse, tandis qu'en été, les lacs et les rivières invitent à la baignade et aux activités nautiques.

Ainsi, le Domaine du Haut Jardin est une invitation perpétuelle à la découverte et à l'émerveillement.

C'est un lieu où l'on peut se perdre dans la beauté de la nature, se délecter des plaisirs de la table et se ressourcer dans le luxe et le confort. Ici, l'expérience est à chaque fois inoubliable, une parenthèse enchantée dans le tourbillon de la vie quotidienne.







Une vision originelle, celle d'Agnès et Didier Masson

L'histoire entrepreneuriale d'Agnès et Didier Masson au Domaine du Haut Jardin est un récit de vision, d'ambition et de transformation réussie.

Dès le début, le couple avait une idée claire pour l'ancienne ferme du village de Rehaupal.

En transformant une simple auberge avec une cuisine traditionnelle vosgienne, ils ont créé un domaine qui est devenu une référence dans le luxe et le bien-être au cœur des Vosges.

Leur parcours, marqué par une forte volonté d'indépendance et d'innovation, les a menés à développer non seulement des hébergements de luxe mais aussi un espace de bien-être et un restaurant gastronomique reconnus.

Agnès, avec un œil pour le design et l'expérience client, et Didier, avec son expertise culinaire, ont ensemble élevé le Haut Jardin au-delà d'un simple hôtel ou restaurant. Ils ont su incarner et promouvoir un modèle d'entreprise qui respecte et valorise leur terroir tout en offrant une expérience exceptionnelle à leurs clients.

Cette transformation n'est pas seulement le résultat de leurs compétences individuelles, mais aussi de leur capacité à instiller une culture de l'excellence et de l'innovation au sein de leur équipe.

En insufflant leur passion et leur engagement à leurs enfants et collaborateurs, ils ont créé un environnement où chacun contribue au succès et à l'évolution du domaine.

Agnès et Didier Masson démontrent que l'ambition et la persévérance peuvent transformer un projet modeste en une entreprise florissante qui attire des visiteurs de toute la France et d'ailleurs, cherchant une échappée dans la nature vosgienne et une expérience culinaire de premier plan.

Leur histoire est un témoignage puissant de ce que l'esprit d'entreprise, combiné à une vision claire et à un engagement envers la qualité, peut accomplir dans l'industrie de l'hospitalité.

Aujourd'hui, Charlène, Jean-Didier et Luc, les enfants d'Agnès et Didier, accompagnés d'Esther, l'épouse de Luc, et d'Amandine, celle de Jean-Didier, reprennent le flambeau de l'aventure du Domaine du Haut Jardin, chacun apportant ses propres compétences et tous animés par une volonté de cohérence dans l'évolution de ce lieu exceptionnel.

Déjà, de nouveaux projets, autour d'une boutique par exemple, sont en train de voir le jour, démontrant là encore la formidable dynamique qu'ont su inspirer Agnès et Didier, pour le bonheur de tous les voisins et visiteurs de Rehaupal, petit village vosgien devenu aujourd'hui une destination à part entière.



Au fil du temps

Mars 1997

Achat par Agnès et Didier Masson d'une ancienne ferme à Rehaupal

Mai 1997

Ouverture du restaurant L'Auberge du Haut Jardin.

Décembre 1999

Création des 2 premières chambres et d'un gîte

De 2002 à 2008,

Création de 6 autres chambres et classement en hôtel de tourisme

2013

Création du parc hôtelier avec 7 petits chalets privés

2014

Aménagement d'un espace bien-être au cœur du parc

2017

Classement du Domaine en hôtel 4 étoiles

2018

Construction de 4 chalets supplémentaires

2023

Rénovation de tout l'espace d'accueil, des restaurants et des cuisines

Chalets, chambres et suites

Écrin parfait pour des escapades romantiques, refuge idéal pour les couples cherchant à s'évader dans un cadre intime et chaleureux, le Domaine du Haut Jardin, avec ses chalets et chambres, est un charmant trésor au cœur des paysages vosgiens.

Ses chalets privés y sont notamment des sanctuaires de romance et de tranquillité. Chacun, niché dans un cadre naturel, propose une expérience unique de luxe discret et d'intimité absolue.

Véritables havres de paix où l'élégance rustique rencontre le confort moderne, ils offrent des moments de détente inoubliables sous les étoiles ou au lever du soleil, notamment avec leurs jacuzzis privés sur des terrasses cachées, permettant aux couples de se reconnecter dans une atmosphère sereine.

Les intérieurs sont soigneusement décorés avec des matériaux naturels tels que le bois et la pierre, créant une ambiance chaleureuse et accueillante. Les cheminées ajoutent encore une touche de romantisme tandis que les grandes baies vitrées ouvrent sur de magnifiques vues sur les paysages environnants.

Pour ceux qui recherchent un niveau supplémentaire de détente, certains chalets incluent des équipements tels que des saunas ou des hammams privés, parfaits pour se délasser après une journée d'exploration des sentiers ou des villages vosgiens.







Ces petites touches de luxe font des chalets du Domaine du Haut Jardin le cadre parfait pour des anniversaires de mariage, des lunes de miel, ou simplement pour célébrer l'amour dans un environnement paisible et enchanteur.

Dans chaque chalet, les détails sont pensés pour cultiver le sentiment de retraite privée, assurant que chaque séjour soit non seulement reposant mais aussi empreint de magie et de souvenirs durables, une escapade romantique ultime, où luxe, nature et intimité se conjuguent pour créer des moments d'exception.

Les chambres du Domaine ne sont cependant pas en reste en matière de romantisme. Elles offrent une élégance raffinée et une tranquillité absolue, avec des vues panoramiques qui invitent à la contemplation et au repos. Les matériaux utilisés, alliant modernité et touches traditionnelles, ainsi que la décoration subtile, renforcent cette sensation d'évasion luxueuse.

La Suite, en duplex, profite d'un sauna en pierre de sel et d'un jacuzzi duo, le tout entouré de matières élégantes pour une échappée exceptionnelle à l'écart de toute agitation.

Pour un début de journée agréable, le petit-déjeuner, servi au bistrot Le Coquelicot ou directement en chambre ou en chalet laisse enfin découvrir une belle collection de produits locaux frais : pains artisanaux, viennoiseries gourmandes, fruits de saison, charcuteries, fromages ou quelques préparations minute (œufs préparés selon l'envie, etc.), de quoi composer encore un autre moment savoureux.

Invitation à vivre des moments de bonheur partagé dans un cadre qui respire le calme et la beauté naturelle, le Domaine du Haut Jardin est ainsi une destination où chaque détail est pensé pour que les visiteurs puissent créer des souvenirs inoubliables.

Chaque matin, le petit-déjeuner est disponible sous forme de buffet ou en service en chambre, avec une sélection de produits régionaux : fromages, charcuteries, confitures, jus de fruits, miel local et pains frais.



La Table du Haut Jardin

A La Table du Haut Jardin, l'expérience culinaire s'élève à la hauteur des panoramas vosgiens visibles à travers les immenses baies vitrées du restaurant.

Ces fenêtres ouvrent sur un spectacle naturel qui évolue avec les saisons, complété la nuit par une ambiance intime créée par des torches et rehaussé par l'élégance des tables en marbre et des arrangements floraux.

Les amuse-bouche tels qu'une tartelette de rillettes de volaille, un tempura de tendon ou une focaccia aux orties, servis sur des supports naturels, introduisent les convives à la philosophie du chef qui prône l'utilisation de produits locaux et naturels. Les plats principaux continuent d'explorer cette richesse, avec des créations comme le brochet au lierre terrestre ou le chevreau préparé avec des techniques inspirées

par la cuisine mexicaine, démontrant une fusion de saveurs audacieuses et de techniques internationales.

Autre élément marquant de l'offre gastronomique : la sélection de pains faits maison, préparés à partir de farines moulues localement. Ces pains, qui varient en saveur et en texture, sont accompagnés de beurre à la tanaïsie, ajoutant une dimension aromatique unique à chaque bouchée.

Au-delà de la qualité des assiettes de Luc, l'expérience est sublimée par un service particulièrement soigné.

Dirigée par Esther, l'équipe du restaurant maintient ici une juste distance avec les clients, garantissant à la fois intimité et attention personnalisée.

L'écoute et l'attention aux détails sont au cœur de leur approche, chaque membre de l'équipe étant dédié à enrichir l'expérience du convive, que ce soit à travers l'explication des plats, la connaissance des histoires derrière chaque produit ou la sélection de vins soigneusement choisie par le sommelier, favorisant ainsi une immersion totale dans la culture culinaire des Vosges.

C'est aussi cette qualité de service, alliant discrétion et efficacité, qui fait que chaque repas devient un récit captivant.

Doucement, comme une promenade à travers la campagne locale, l'expérience se poursuit avec un magnifique chariot de fromages locaux et des desserts inventifs, ici avec un sorbet au génépi ou la déclinaison d'une fraise mariée à la tanaïsie et aux orties, autres reflets de la philosophie du chef de célébrer les produits du terroir.

Chaque mignardise, en particulier un étonnant bonbon à la menthe offrant une explosion de saveur, marque enfin la conclusion du repas sur une note mémorable.

La Table du Haut Jardin transcende donc les attentes, fusionnant art culinaire, culture et un service exceptionnel pour créer une expérience inoubliable pour tous les convives.



Le Coquelicot

Dans une salle chaleureuse habillée d'une superbe cheminée contemporaine ou sur la terrasse, au cœur du jardin, Le Coquelicot propose une expérience culinaire qui célèbre elle aussi la richesse des produits locaux tout en restant fidèle à la signature culinaire du chef Luc Masson. Ici, la carte, à l'esprit bistronomique, est variée et met à l'honneur la fraîcheur des ingrédients.

L'ensemble des plats reflètent cette philosophie avec, par exemple, la «planche paysanne», un assortiment généreux de charcuteries, fromages et crudités sélectionnés avec soin pour leur authenticité et leur goût. Ou le «Croque-Monsieur du Domaine», une spécialité réinventée avec des produits du terroir pour une touche rustique et savoureuse.

La présence de plantes dans les recettes est un clin d'œil à la passion du chef, visible particulièrement à travers les desserts, comme les fraises et l'agastache ou l'entremets noisette et reine des prés, où les saveurs et les arômes se marient subtilement pour une expérience gustative unique.

Pour accompagner ces mets, Le Coquelicot propose une sélection de vins au verre, soigneusement choisie pour compléter les plats servis, de quoi mettre en avant quelques pépites de régions viticoles voisines ou plus éloignées.

Le cadre chaleureux du bistrot, combiné à la qualité de service et la créativité des plats, fait de chaque visite une occasion de profiter d'un repas décontracté mais raffiné, en parfaite harmonie avec l'environnement naturel et luxuriant du Domaine du Haut Jardin.







Le Bar

Le Bar du Domaine du Haut Jardin se distingue également comme un espace de détente et de convivialité, idéal pour se retrouver après une journée d'exploration des paysages vosgiens.

Lounge élégant, il est le cadre parfait pour des rencontres entre amis ou en famille, offrant une ambiance relaxante avant de profiter du restaurant gastronomique par exemple.

La carte propose des cocktails uniques créés à partir de plantes fraîches de saison, capturant l'essence de la région. Elle est aussi l'occasion de découvrir des spécialités voisines comme le Birsapin, un amer qui rend hommage au sapin des Vosges, la bière Vosg'patt, brassée selon les traditions locales, ou le whisky Rozelieures, dont toutes les étapes d'élaboration sont supervisées en Lorraine.

Lors des beaux jours, la vaste terrasse invite à profiter d'un paysage de nature tout en savourant son apéritif. Les plus gourmands profitent même de planches de charcuterie ou de fromages locaux, pour une expérience parfaitement conviviale.



LUC MASSON, Chef des cuisines

Luc Masson se dresse comme un chef de file de la nouvelle génération de cuisiniers, ceux qui allient passion culinaire et responsabilité écologique avec un ancrage fort dans leur terre natale.

Né dans le cocon du Domaine du Haut Jardin, sous l'égide de ses parents Agnès et Didier, Luc est imprégné dès son plus jeune âge des valeurs de la terre et de la cuisine, envisageant même une carrière dans l'agriculture avant de se tourner définitivement vers les fourneaux.

Sa formation est rigoureuse et cosmopolite, débutant par un Bac Techno suivi d'un BTS à l'école hôtelière de Gérardmer, enrichie par des stages variés qui le mènent de l'Hôtel Julien à Fouday à l'Hostellerie des Bas-Rupts à Gérardmer. Cependant, c'est son stage en Australie qui marque un tournant décisif, lui ouvrant les yeux sur l'importance de la maîtrise de la langue anglaise dans la cuisine internationale et lui permettant de rencontrer un Meilleur Ouvrier de France (MOF), expérience qui cimentera sa décision de poursuivre dans la voie de la restauration.

À son retour en France, Luc perfectionne ses compétences en desserts au restaurant Les Ducs de Lorraine à Epinal, tout en restant profondément connecté à ses racines en aidant dans le domaine familial. Il y cultive aussi son propre jardin, non seulement comme un hobby mais comme une extension de sa philosophie culinaire, cherchant à rapprocher encore plus ses créations des cycles de la nature.

Sa vision de la cuisine s'affine au fil des ans. Initialement aligné sur les pratiques de son père, il développe peu à peu une signature qui lui est propre, caractérisée par une simplification radicale - favorisant les produits locaux et saisonniers et excluant presque entièrement les produits de la mer en faveur des poissons d'eau douce et des viandes locales. Sa cuisine est ainsi une ode au terroir, transformant des ingrédients souvent considérés comme simples en plats gastronomiques.

Luc met également un point d'honneur à utiliser toutes les parties des produits animaux utilisés, une pratique qu'il considère comme un respect fondamental envers les producteurs, les éleveurs, et les animaux eux-mêmes. Cette approche permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de valoriser des pièces de viande moins nobles, souvent délaissées.

Dans son processus créatif, le chef travaille à l'instinct, inspiré par les ingrédients à sa disposition et cherchant toujours à harmoniser un plat autour d'un élément central, souvent une plante ou un légume. Il encourage pour cela vivement la collaboration au sein de sa brigade, intégrant les idées de chacun dans sa réflexion, tout en maintenant une communication parallèle fluide avec le sommelier pour assurer des accords mets-vins parfaits.

En pâtisserie, il laisse carte blanche à son second, tout en veillant à ce que chaque création reste fidèle à l'identité du restaurant. Enfin, son implication dans la boulangerie du restaurant est également notable. Il envisage même d'harmoniser bientôt les pains avec chaque plat, une ambition qui reflète son approche holistique de la gastronomie.

À travers ses engagements, ses pratiques et sa philosophie, Luc Masson redéfinit donc ce que signifie être un chef au XXI^e siècle, combinant respect de l'environnement, valorisation du local, et une approche collaborative de la cuisine.

Ses moments de détente, passés dans la nature, la cueillette ou la pêche, ne sont pas seulement des loisirs mais des extensions de sa vie professionnelle, des moments de connexion avec l'environnement qui nourrissent sa créativité et sa passion.







ESTHER MASSON, Maîtresse de maison

Esther Masson, née dans les paysages vibrants de l'Équateur, a su transposer son esprit entrepreneurial et son indépendance farouche à la gastronomie française au sein du Domaine du Haut Jardin.

Après avoir brillamment réussi dans l'industrie de la chaussure en Équateur, où elle a fondé et développé sa propre marque, elle a très tôt démontré une capacité à embrasser et à conduire des projets ambitieux. A la tête d'une équipe de 17 personnes, elle maîtrise chaque aspect du business, de la conception des modèles jusqu'au marketing et la gestion commerciale.

Cependant, sa rencontre avec Luc Masson l'amène à réorienter radicalement sa carrière et sa vie. Motivée par l'amour et une nouvelle vision de sa vie professionnelle, elle déménage en France, prête à continuer son ascension dans le secteur de la chaussure. Mais confrontée à des défis administratifs imprévus, elle se redirige vers la restauration, rejoignant Luc dans l'aventure du Domaine du Haut Jardin.

Au restaurant, Esther ne tarde pas à mettre en œuvre son expérience en management et en service client. Sa capacité à s'adapter et à innover se manifeste dans sa gestion du service en salle. Elle prend rapidement les rênes, apportant des améliorations significatives et aspirant à élever le niveau du restaurant à celui des établissements multi-étoilés qu'elle admire. Son approche est stratégique et personnalisée : elle visite d'autres établissements pour s'inspirer, toujours avec la question en tête : «Et pourquoi pas nous ?»

Ici, la nouvelle maîtresse de maison instaure une culture d'excellence au sein de l'équipe, se concentrant sur le respect, la logique et le courage. Elle considère le respect mutuel non seulement comme une valeur fondamentale pour le bon fonctionnement de l'équipe, mais aussi comme un moyen d'encourager chacun à donner le meilleur de soi-même.

Sa gestion est inclusive, favorisant l'écoute et l'adaptabilité pour répondre aux besoins spécifiques de son équipe, tout en encourageant l'entraide et la croissance personnelle.

Son ambition va plus loin avec le projet de fusionner les équipes de cuisine et de salle, pour créer un collectif unifié qui travaille harmonieusement pour la satisfaction des clients et l'épanouissement professionnel de tous.

En salle, à chaque service, Esther joue un rôle clé dans la communication de la philosophie culinaire de Luc, partageant avec passion les histoires des produits et des producteurs locaux, enrichissant ainsi l'expérience gastronomique des clients par ces récits authentiques et engageants.

Elle voit l'avenir du restaurant comme indissociable de la qualité et de l'esprit de son équipe. Heureuse d'avoir trouvé une nouvelle famille au sein du Domaine, elle est résolue à la rendre fière et à pousser le Domaine à atteindre de nouveaux sommets de réussite et de reconnaissance dans le monde de la gastronomie.





Spa Le Refuge

Comme son nom l'indique, Le Refuge est un espace dédié entièrement à la détente, un lieu où le calme et la tranquillité règnent, permettant un lâcher-prise total dans un cadre élégant et privé.

Ambiance apaisante et installations de spa haut de gamme distinguent ce rendez-vous où les clients peuvent profiter d'une gamme de soins bien-être, incluant des massages personnalisés, des soins du visage et du corps utilisant des produits biologiques locaux.

Le spa propose également des expériences uniques comme un sauna en pierre de sel d'Himalaya, réputé pour ses bienfaits détoxifiants et relaxants, et une douche sensorielle qui offre un moment revigorant grâce à des jeux de lumière et d'arômes.

Les aménagements sont conçus pour maximiser la relaxation. Le jacuzzi spacieux invite à des instants de détente immergés dans l'eau chaude tout en contemplant la nature environnante à travers des fenêtres panoramiques.

Et pour ceux qui cherchent une expérience encore plus intime, Le Refuge offre la possibilité de privatiser l'espace, assurant un service exclusif.

La décoration du spa est en harmonie avec le reste du domaine, avec une utilisation prédominante de matériaux naturels comme le bois et la pierre, qui renforcent le lien avec la nature et créent une atmosphère de sérénité.

Ce cadre, combiné avec un service attentionné et discret, fait du Refuge un lieu idéal pour se ressourcer, se régénérer et retrouver un équilibre entre corps et esprit.





Valeurs

Connexion profonde avec la nature

Le Domaine du Haut Jardin célèbre son emplacement dans les Vosges en intégrant pleinement l'environnement naturel dans son offre. La construction des installations utilise des matériaux écologiques et locaux, tandis que la cuisine du chef Luc Masson privilégie des ingrédients issus de productions locales et saisonnières.

Cette approche soutient non seulement l'économie locale mais renforce également le lien des visiteurs avec la nature environnante.



Bien-être holistique

Les chalets privés du domaine sont de véritables sanctuaires de tranquillité, offrant jacuzzis, saunas et hammams pour une détente ultime. Chaque chalet assure une intimité complète, permettant aux invités de se ressourcer dans un cadre luxueux et apaisant.

Le spa Le Refuge complète cette expérience en proposant des soins personnalisés qui utilisent des produits naturels des Vosges, enrichissant ainsi le bien-être physique et mental des visiteurs.



Qualité du service

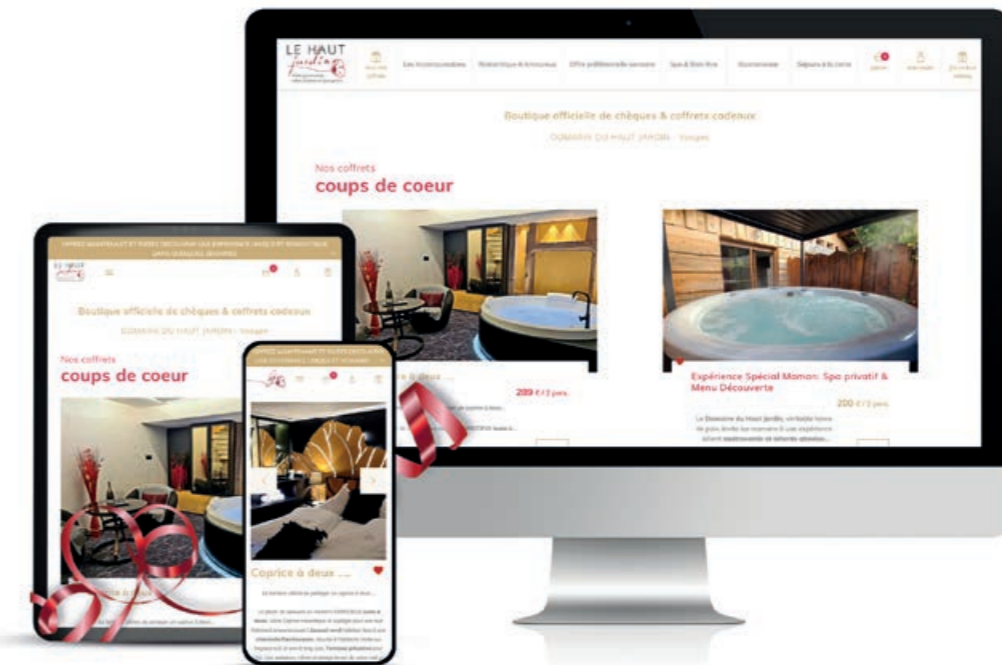
La qualité de service au Domaine du Haut Jardin est exemplaire, chaque membre de l'équipe étant dédié à offrir une expérience sans faille. Cet engagement se manifeste dans l'attention aux détails, la réponse aux besoins individuels des visiteurs, et un service attentif et discret.

Que ce soit dans l'accueil, la restauration, ou les soins spa, chaque collaborateur du Domaine du Haut Jardin s'efforce de surpasser les attentes pour garantir que chaque séjour soit inoubliable.

Esprit familial

La gestion familiale du domaine apporte enfin une dimension personnelle et chaleureuse à l'accueil des visiteurs. La famille Masson, en s'impliquant directement dans le fonctionnement quotidien, garantit une expérience authentique et personnalisée, tout en partageant les traditions et le savoir-faire avec les invités et la communauté locale.





Boutique en ligne

Le Domaine du Haut Jardin a développé un point de vente essentiel par rapport aux attentes des clients d'aujourd'hui : une boutique en ligne où sont proposés toute une série de cadeaux autour des avantages que propose l'établissement.

Les offres concernent le restaurant La Table du Haut Jardin et le bistrot Le Coquelicot avec des bons cadeaux pour des menus ou des séjours ainsi que des chèques-cadeaux valables 1 an après la date d'émission.

Le client compose lui-même son coffret cadeau, en ligne à tout moment, et le reçoit par voie postale sous 3 jours ouvrés. Les offres sont aussi disponibles par téléphone ou directement à la réception.

hautjardin.secretbox.fr

Domaine du Haut Jardin

88640 REHAUPAL

03 29 66 37 06

www.domaine-du-haut-jardin.com

infos@hautjardin.com

 @domaineduhautjardin

 @domainehautjardin

Hébergement 4 étoiles

- ▶ 18 univers différents à travers chalets privés, chambres Prestige et suite de Luxe
- Chambres (Lierre, Fuchsia, Soleil, Vosgienne, Montagnarde, Harmonie)
- Junior Suite (Campagnarde)
- Suite de Luxe
- Chalets privés (Cabane, Romantique, Désir, Etoile, Cocoon, Bergerie, Zen, Cupidon, Rondin, Secret)

Table du Haut Jardin

- ▶ Menus
- Découverte (en 3 services)
- Parcours (en 6 services)
- Escapade (en 7 services)
- Jeune explorateur (pour les enfants de moins de 12 ans)

- Gault & Millau : 11/20 (1 toque)

Bistrot Le Coquelicot

- ▶ Carte
- Plaisirs salés
- Plaisirs sucrés
- Sélection de vins au verre

Bar du Haut Jardin

- ▶ Carte
- Sélection de cocktails
- Alcools, liqueurs et digestifs
- Bières et softs

Spa Le Refuge

- ▶ Carte
- Massages Bien-Être
- Offres Day Spa



88640 REHAUPAL

+33 3 29 66 37 06 - hautjardin@gmail.com

www.domaine-du-haut-jardin.com