

MENU À 4 MAINS

Luc Masson



Christophe Quantin MOF

Entrées

Fera de l'Ami Éric - Tomate - Oxalis

Fera marinée à la tomate lacto-fermentée, gelée d'eau de tomate, coulis d'oxalis et agrumes confits.

Langoustine - Agrumes

Ravioles de Langoustines, condiment aux agrumes, sauce crémeuse

Plats

Cocotte de Légumes d'Été - Petit Épeautre

Cocotte de légumes d'été, petit épeautre, jus de légumes

Pigeon - Maïs - Girolle - Estragon

Pigeon cuit au barbecue, cuisse laquée, girolle snakée, pain de maïs et abatis à l'estragon, jus corsé à l'estragon

Pause Fromagère

Mousse de chèvre, brunoise de céleri au miel de sapin, sorbet de pomme verte

Dessert

Mirabelle - Sapin

Tartelette déstructurée à la mirabelle et au sapin

Restaurant sélectionné au Guide MICHELIN 2026



Gault & Millau



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

Prix TTC / Service Compris

*Bienvenue au cœur des vallons vosgiens, où
chaque bouchée est une invitation à parcourir les
sentiers cachés de notre magnifique région.*

*Nos menus, inspirés par la richesse de la nature
et l'authenticité des produits locaux, sont conçus
pour vous faire vivre une véritable promenade
gourmande.*

*Préparez-vous à un voyage riche de surprises où
les paysages se goûtent et où la nature s'invite à
votre table.*

Le Menu Escapade

En 6 Services

2 Entrées / 2 Plats / Fromage / 1 Dessert

105 €

Le Menu Parcours

En 5 Services

2 Entrées / 1 Plat / Fromage / 1 Dessert

85 €

Accords mets et vins (8cl) :

5 verres - 70 €

6 verres - 84 €

**Menus servis hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origines françaises**

Prix TTC / Service Compris