

Menu

La Table du Haut Jardin

Disclaimer : Travaillant en circuit court et au fil des saisons, cette carte à titre indicatif peut connaître des modifications lors de votre visite.

Horaires : les lundis, mardis, vendredis et samedis soirs de 19h15 à 21 h.
Les samedis et dimanches midis de 12h15 à 13h30.

Entrées

Œuf Parfait / Radis / Cistre

Œuf parfait sous voile, sauce au kéfir de lait et au cistre, radis et échalotes confits.

Champignons / Koji d'Orge / Lierre Terrestre

Bonbon de champignon au lierre terrestre et poêlée de champignons du moment.
Koji sauté et velouté émulsionné.

Plats

Poisson de la Saône / Céleri / Fenouil

Poisson de la Saône cuit en croûte de pain. Fenouil et céleri tombés, sauce émulsionnée au céleri et à l'aegopode. Gnocchi de céleri et bouillon de fenouil.

Cerf de nos Montagnes / Myrtille / Coing / Sapin

Filet de cerf mariné au génépi, purées de myrtille, de coing et de noisettes torréfiées, jus corsé. Pot-au-feu de cerf aux poireaux et au sapin.

Fromage

Duo de fromages locaux

Mousse de tomme des Vosges, crème glacée à la cire d'abeille, compotée poire et ail noir

Desserts

Pain de notre Boulanger / Confiture de Lait / Flouve

Mousse et crémeux à la confiture de lait et à la flouve, crème glacée au pain de campagne et au miso, confiture de lait tiédie et pain perdu.

Pomme Gala façon Tatin / Caramel / Reine des prés

Pomme caramélisée à la reine-des-prés, sorbet à la pomme verte, crémeux à la reine-des-prés, chantilly à la vanille et opaline au caramel.

Restaurant sélectionné au Guide MICHELIN 2026



Toutes nos viandes sont d'origine française

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.

Menu Escapade

En 6 Services

2 Entrées / 2 Plats / Fromage / 1 Dessert

105€

Menu Parcours

En 5 Services

2 Entrées / 1 Plat / Fromage / 1 Dessert

85€

Menu Découverte

(hors samedis soirs)

En 3 Services

1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert

59€

+ 14€ Avec Fromage

Jeune explorateur (-12 ans)

En 3 Services

35.00 €

**Menus servis hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française**

Prix TTC / Service Compris

