

Menu

LaTable 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 : le lundi, mardi, vendredi et samedi soir de 19h15 à 20h30.
le samedi et dimanche midi de 12h15 à 13h30.

Entrées

Fleur de Courgette Farcie, Fromage non Affiné, Tagète, Tanaïs

Flan de courgette et fleur de courgette au fromage frais et à la tagète, mousse de fromage frais et tartare de courgette. Bouillon de courgette grillée à la tanaïs.

Omble Chevalier Confit, Kéfir de Lait, Agastache

Omble Chevalier confit dans un kéfir de lait, brunoise de radis et échalotte confite au vinaigre de carotte, Kéfir de lait en sauce associé à un jus d'agastache.

Plats

Carpe de la Saône en 3 Expressions, Brimbelles, Haricot Vert, Géranium

Carpe snackée et fine tranche croustillante, purée de brimbelles acidulée, sauce au géranium, fagot de haricots verts à l'échalote. Pochouse au géranium.

Agneau de lait de chez Maud Godard, Poivrons, Serpolet

côte snackée, gigot rôtis 7 heures et selle farcie au serpolet, tartelette au crémeux de poivron et effiloché d'épaule d'agneau confit à l'échalote, jus corsé, purée de poivron grillé, et salade chaude de poivron au serpolet.

Fromage

Duo de fromages locaux

Condiment rhubarbe et ail noir, crème glacée à la cire d'abeille, crémeux à la tomme des Vosges.

Desserts

Rhubarbe de Valentin Vermes, Fromage Blanc, Thym Citron

Biscuit reconstitué, mousse au fromage blanc et au thym citron. Rhubarbe en sorbet, confite et en compotée. Siphon au fromage blanc et au thym citron, jus et écume de rhubarbe.

Le Cacao dans Tous ses États, Flouve Odorante, Mucilage

Feuilletage viennois, namelaka à la flouve odorante et au chocolat Azélia de la Maison Valrhona, gruë de cacao caramélisé, émulsion Alpaco, sorbet au mucilage de cacao, sauce cacao à la flouve odorante.

Restaurant sélectionné au Guide MICHELIN 2026



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.

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

(Menu servi hors samedi soir)

En 3 Services

1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert

59€

+ 14€ Avec Fromage

Jeune explorateur (-12 ans)

En 3 Services

35.00 €

Toutes nos viandes sont d'origines françaises
Prix TTC / Service Compris