

Entrées froides

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Petit cru de Rhubarbe
Compotée de Fruits de Saison
Sorbet au Petit Cru de Rhubarbe
24,80 €*

*Truite Rose Crue Salée aux Bourgeons de Sapin des Vosges
Emulsion au Citron
21,00 €*

*Tartare de Sandre, Pomme Granny et Radis,
Riz à Sushi,
Vinaigre de Livèche
24,80€*

*Asperges Fraîches, Capelan de Méditerranée,
Crème de Raifort, Cristalline de Fane de Carotte
20,00€*

*Salade de Pissenlits, Jaune d'Oeuf fumé,
Andouille du Val d'Ajol
Cromesquis de Chèvre Frais de chez Florian
19,00€*

Entrées chaudes

Signées Chef Luc Masson

*Noix de Saint Jacques selon l'Humeur du Chef
27,00€*

*Vol au Vent de Grenouilles, Salsifis Carottes
Cromesquis à la Tommes des Vosges à l'Ails des Ours
23,00€*

Les Viandes

*Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours
Jus du Moment
25,50€*

*Agneau des Prés Salés :
Gigot en Effiloché, Sabayon Vinaigré,
Selle et Carré, Artichaut Barigoule,
Sphère de Navarin Printanier
27,00€*

*Filet de Boeuf Salers « Française »
Crème Poivre Vert ou Nature
27,00€*

***Veau Sous la Mère :**
Gâteau de Pommes de Terre à la Tomme des Vosges et Lard Vosgien
crème d'Asperges aux Poivres Verts
25,00€*

Les Viandes bovines sont d'origines Française

Les Poissons

*Filet de Truite Rose des Vosges
Munster Blanc et Jambon Cru
Crème de Munster
21,00€*

*Noix de Saint Jacques selon l'humeur du Chef
37,00 €*

*Esturgeon aux Escargots Ails des Ours
Asperges verte et Crème de Pissenlit
22,00€*

*Filet de Sole au Cresson de Fontaine
Morille Fraîche,
Choucroute de Fenouil,
Velouté de Grenouilles
29,00€*

Les Fromages

*Assiette de Fromages
7,80€*

*Duo de Munster
5,20€*

Le Haut Jardin

Famille Masson

A « La Table », les chefs Didier et Luc Masson, Père et Fils, vous proposent de découvrir des saveurs alliant gastronomie et terroir qu'ils cuisinent avec plaisir. Nos chefs utilisent avec bonheur, plantes, fruits et fleurs comestibles des montagnes Vosgiennes pour sublimer leurs recettes. Les produits locaux sont mis à l'honneur comme les munsters Petits Louis ou la farine du Moulin de Rehaupal, le gibier de nos chasseurs et les produits « Forêt l'effet Vosges », qui regroupent nos artisans et producteurs Vosgiens.

« L'hôtel Spa » et ses chambres de charme aux ambiances différentes et raffinées, vous invite au repos dans une atmosphère cocooning et chaleureuse. La Suite Luxe, avec son sauna en pierre de sel et son spa duo en bois, offre une ambiance inspirée d'un chalet de montagne.

« Les Chalets » hôteliers de charme insolites et intimistes, avec un spa privé sur leurs terrasses à l'abri des regards, sont installés dans un joli parc arboré au creux de nos montagnes Vosgiennes.

« Le Refuge », un havre de paix privé possédant sauna en pierre de sel et jacuzzi, accueille les amoureux dans un véritable écrin de bien-être.