

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 €*

*Pastèque en Fine Gelée au Porto
Salmigondis de Melon, Crème au Parfum de Fenouil
Brunoise de Noix de Jambon Cru de Chez Pierrat et Queues d'Ecrevisses
20,00€*

*Truite Confite à l'Huile d'Olive et Poivre Penja, Truite Fumée Bio,
Eau de Concombre au Thé Vert et Feuille de Cerisier, Courgette à l'Aigre Doux,
Emulsion Yaourt
22,00€*

*Demi Queue de Homard snackée,
Banane Plantain dans tous ses états
23,90€*

Entrées chaudes

Signées Chef Luc Masson

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

*Foie gras poêlé aux Fraises et Cerises
poêlées au vinaigre balsamique
25,00€*

Les Viandes

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

*Canette des Dombes, jus au Genévrier
Légumes de Saison et Pomme de Terre Ratte
27,00€*

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

*Veau Sous la Mère Poêlé
Polenta et Ratatouille au Basilic
Nappe au Petit Cru de Rhubarbe
25,00€*

Les Viandes bovines sont d'origine 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 €*

*Darne d'Omble Chevalier au Maïs Frais
Émulsion de Maïs
Courgette au Risotto de Poivrons
Tapenade d'Aubergine
24,00€*

*Pavé de Turbot
Vaporeuse de Pomme de terre
Crème au Pissenlit
29,00€*

Les Fromages

*Assiette de Fromages
7,50€*

*Duo de Munster
5,20€*

Desserts Maison

Signés Luc Masson

*Mousse Clafoutis,
Cerises Jubilées Vinaigre Balsamique
11,80€*

*Gaspacho Tomate et Poivrons
Sorbet Framboise, Poivron
11,80€*

*Eclair Glacé Melon aux Herbes de Fenouil,
Compressé de Pastèque
11,80€*

*Sorbets :
Melon IGP Charente
Fraise Gariguettes Huile d'Olive Thym
9,80€*

*Glaces :
Tiramisu
Fève de Tonka
9,80€*

Supplément de 3,50€ pour nos pensionnaires

*Chaud-Froid à la Mirabelle de Lorraine
13,80€*

*Moelleux au Chocolat Manjari de Valrhona
Intérieur au Muscovado et Vanille
Crème Glacée au Muscovado
13,80€*

*„Le Citron dans sa Grandeur“
Biscuit Amande Chocolat, Crème Citronnée, Tuile Meringuée au Grué de Cacao
Chantilly basilic, Gelée et Compotée de Citron, Glace Yaourt Citron
13,80€*

*Caranoa Abricoté à l'Armagnac
13,80€*

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 Petit 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 invitent 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 coeur 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.