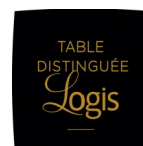




LE HAUT
jardin
Table gourmande,
Hôtel**** Chalets et Spa privés



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 €*

*Finger de Foie Gras de Canard, Gelée de Poire,
Sorbet Poire aux Eclats de Chocolat Illanka
Pain aux Fruits
26,80€*

Entrées chaudes

Signées Chef Luc Masson

*Velouté de Potiron au Lard de la Maison Pierrat,
Potiron Confit au Colonnata,
Espuma de Chataigne, Eclat et Crumble de Chataigne Torréfiée,
Tartine de Pain Forestière
22,00€*

*Filet de Sandre en Croûte de Pain,
Purée et Pickles de Choux Fleur et Jus de Persil
24,00*

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

Les Viandes

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

*Carré de Porc Noir de Bigorre
Filet Mignon Ibérique Fumé
Gnocchis Multicolores, Légumes du Marché
Crème de Foin
30,00*

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

*Poulet de Bresse, son Blanc Cuit en Basse Température,
Tartelette de Cuisse Confite aux Salsifis
Purée de Panais
Nappe au Vin Jaune
28,00€*

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 €*

*Effiloché de Carpe aux Choux Fleur Multicolores
Petit Epeautre au Céleri
Beurre Blanc
25,00€*

*Filet de Sole et Coquillages
Riz au Lait au Safran des Vosges, Légumes du Marché
Sauce Façon Marinière
30,00€*

Les Fromages

*Chariot de Fromages
Sélectionnés par nos Maîtres Affineurs et MOFs LOHRO
12,00€*

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.