



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



***La Signature***  
*du Chef Didier Masson*  
36,50 €

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Petit Cru de Rhubarbe*  
*Compotée de Fruits de Saison*  
*Sorbet au Petit Cru de Rhubarbe*

*ou*

*Truite Rose Crue Salée aux Bourgeons de Sapin des Vosges*  
*Emulsion au Citron*

-----

*Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours*  
*Jus du Moment*

*ou*

*Filet de Truite Rose des Vosges*  
*Munster Blanc et Jambon Cru*  
*Crème de Munster*

-----

*Chaud-Froid à la Mirabelle de Lorraine*

*Supplément fromages 7,50€*