

Carte - La Table du Haut Jardin

**Tous les Soirs de 19h15 à 21h (hors Mercredi - Jeudi)
Samedis & Dimanches Midis de 12h15 à 13h30**

Tous nos produits viennent de producteur français avec lesquels nous travaillons en circuit court dans une relation de respect et de confiance mutuels.

En fonction des saison:

Légumes et Plantes

Essentiellement de nos jardins et cueillette sauvage

La Ferme de deux Mains Johan à Docelles

Fromage et Produit Laitier

La cloche à Fromage à Isches

La chèvrerie du Grand Roulier à Cleurie

La Fromagerie du Grand Près à Houssard

La ferme des Champs Fleuri à Plombière les Bains

Poisson d'eau douce

Eric Jacquier, Pêcheur Professionnel à Lugin

Julien Mervaux, Pêcheur Professionnel à Vesoul

Volaille

Nathalie Extier, Poulet Fermier à Brouville

Farine

Le Moulin Viry à Rehaupal

Le Moulin Jeannot à Xertiny

Céréales

La ferme Malglaive à Harol

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.

Le Menu Escapade

En 6 Services

105€

Le Menu Parcours

En 5 Services

85€

Le Menu Découverte

En 3 Services

55€

+ 15€ Avec Fromage

(uniquement du lundi au vendredi)

Jeune explorateur (-12 ans)

En 3 Services

35.00 €

L'ensemble de nos mets et de nos pains (hors pain sans gluten) sont faits maison.