

*Cette carte n'est présentée qu'à un seul client par jour et désinfectée quotidiennement*



*Les Jardins de Sophie*  
Domaine de la Moineaudière ★★★

« Mange ta soupe.  
Tiens-toi droit.  
Mange lentement.  
Ne mange pas si vite .  
Bois en mangeant.  
Coupe ta viande en petits morceaux.  
Tu ne fais que tordre et avaler.  
Ne joue pas avec ton couteau.  
Ce n'est pas comme ça qu'on tient sa fourchette.  
On ne chante pas à table.  
Vide ton assiette.  
Ne te balance pas sur ta chaise.  
Finis ton pain.  
Pousse ton pain.  
Mâche.  
Ne parle pas la bouche pleine.  
Ne mets pas tes coudes sur la table.  
Ramasse ta serviette.  
Ne fais pas de bruit en mangeant.  
Tu sortiras de table quand on aura fini.  
Essuie ta bouche avant de m'embrasser.

*Cette petite liste réveille une foule de souvenirs, ceux de l'enfance... C'est très longtemps après qu'on arrive comprendre qu'un dîner peut être un véritable plaisir. »*

JEAN COCTEAU

*Inspiration du jour de Sophie*

*Menu à 35 euros*

Au déjeuner uniquement  
Sauf dimanche et jours fériés,  
entrée, plat, fromage OU dessert

# *La Moineaudière*

## *Menu à 56 euros*

### Amuse-bouche

Truite fumée en mimosa de poireau,  
gribiche vaporeuse à l'anchois

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée,  
lentilles vertes bio de Harol en vinaigrette,  
jus corsé à la cardamome

Omble chevalier en croûte de pain aux herbes,  
chair de cœur de bœuf,

charlotte aux pistils des Payoux en surprise

Ou

Couci-couça de porcelet « dos et poitrine »,  
carottes au thym citron,  
pâte d'agrumes

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs  
affinés par les frères Marchand

Religieuse « pas très catholique »,  
crémeux vanille,

framboise, pulpe givrée

Ou

Palet glacé citron meringué

Chariot de douceurs

*La Campagne et La Gourmandise  
de Sophie,  
Menu à 73 euros*

Amuse-bouche

Foie gras de canard « Kubic »,  
cœur coulant fraise et baies de Sechuan,  
pulpe givrée

Dos de daurade royale coté peau,  
pétales de chou-fleur,  
condiment aux pignons de pin

Suprême de pigeon salixien cuit au serpolet,  
cuisse et abatis en pâté en croûte,  
quelques légumes bruts aux girolles

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs  
affinés par les frères Marchand

Soufflé chaud brimbelles

Chariot de douceurs

## *Menu dégustation à 96€*

6 services en dégustation  
présentés à toute la table  
prise de commande Jusqu'à  
13h30 au déjeuner 21h au dîner

## *Le menu des gastronomes en culottes courtes à 19€*

Entrée, plat, dessert

Le maître d'hôtel aura plaisir à vous proposer les suggestions du chef  
pour vos petits chérubins.

Menu servi aux enfants jusqu'à 12 ans

## *Nos plats servis à la carte*

### ENTREES

Truite fumée en mimosa de poireau, <i>gribiche vaporeuse à l'anchois</i>	26.00
Escalope de foie gras de canard poêlée, <i>lentilles vertes bio de Harol en vinaigrette, jus corsé à la cardamome</i>	29.00
Foie gras de canard "Kubic", <i>cœur coulant fraise et baies de Sechuan</i>	29.00

### POISSONS

Ombre chevalier en croûte de pain aux herbes, <i>chair de cœur de bœuf, charlotte aux pistils des Payoux en surprise</i>	30.00
Dos de daurade royale coté peau, <i>pétales de chou-fleur, condiment aux pignons de pin</i>	31.00

### VIANDES

Couci-couça de porcelet « dos et poitrine », <i>carottes au thym citron, pâte d'agrumes</i>	33.00
Suprêmes de pigeon salixien cuit au serpolet, <i>cuisse et abatis en pâté en croûte, quelques légumes bruts aux girolles</i>	34.00

### CHARIOT DE FROMAGES

<i>Fromages d'ici et d'ailleurs, affinés par les frères Marchand</i>	14.00
--	-------

### DESSERTS

14.00





CARTE ELABOREE ET REALISEE PAR HERVE CUNE CHEF DE CUISINE  
MAITRE CUISINIER DE FRANCE

RESPONSABLE DE LA PATISSERIE : EMILIE BADOZ  
RESPONSABLE DU RESTAURANT : OLIVIER ROIZARD

ORIGINE DES VIANDES:  
FRANCE : VEAU, BŒUF  
LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE



*Les Jardins de Sophie*  
Domaine de la Moineaudière ★★★★★

