



les  
Jardins  
de  
Sophie

« 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 A TABLE.  
VIDE TON ASSIETTE.  
NE TE BALANCE PAS SUR TA CHAISE.  
FINIS TON PAIN.  
POUSSE TON PAIN.  
MACHE.  
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 REVEILLE UNE FOULE DE SOUVENIRS, CEUX DE L'ENFANCE...  
C'EST TRES LONGTEMPS APRES QU'ON ARRIVE A COMPRENDRE  
QU'UN DINER PEUT ETRE UN VERITABLE PLAISIR. »

JEAN COCTEAU

# NOS PLATS —À LA CARTE

## ENTRÉE VÉGÉTALE

### **Betterave/Quetsches/Lait fermenté**

*Betterave cuite en croûte de sel, quetsches vinaigrées,  
lait fermenté, kasha / 22€* 

## ENTRÉES


### **Tête de veau/Pommes de terre/Algues**

*Pressé de tête de veau, pomme de terre et  
gribiche aux Algues Bretonnes / 24€*

### **Pêche de Roche/Tomates/Lard**

*Poisson, crustacé et céphalopode de Méditerranée,  
Tomates cerises, Ail doux, consommé au Lard / 26€*

### **Muge/Courgettes/Coriandre**

*Muge de Méditerranée fumé au Sapin, Courgettes marinées,  
Leche de Tigre / 25€* 




Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS


# NOS PLATS —À LA CARTE

## PLATS DE LA MER

### **Baudroie/Girolles/Noisettes**

*Baudroie confite au beurre, tortellinis aux Girolles,  
Beurre de Savagnin / 34€* 

### **Bar/Haricots/Anchois**


*Bar de Bretagne sur le grill, Romaine et Haricots « à la Niçoise »,  
sauce Bagna Cauda / 36€* 

## PLATS DE LA TERRE

### **Pigeon/Artichaut/Groseilles**

*Pigeon cuit au coffre, Artichaut Violet « alla giudia »,  
sauce Grand Veneur / 36€*

### **Veau/Tomate/Estragon**

*Veau à la braise, Tomates à l'Estragon, sauce Diable / 35€* 

### **Volaille/Huître/Safran**

*Volaille rôtie entière, Huître de Camargue pochée,  
Pommes Nouvelles au Safran / 34€*

**(2 personnes hors menus) / 70€**

**Présentée et découpée à votre table**

**En deux services**



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# NOS PLATS —À LA CARTE

## FROMAGES

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC  
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# NOS PLATS —À LA CARTE

## DESSERTS

(à choisir en début de repas)

### **Chocolat/Olive Noire**

*Arlette au Cacao, Chocolat Vanuhatu, caramel Olive Noire  
de Kalamata, sorbet Huile d'Olive / 15€*

MACVIN AOC

*Caveau des Byards – Le Vernois / 10 CL - 12 €*

### **Miel de Sapin/Abricot/Estragon**

*Bergeron confit et brûlé, vierge Amandon à l'Estragon,  
condiment Frangipane, Pollen / 15€*

PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2018 AOC

*Domaine Gustave Lorentz – Bergheim / 10 CL - 14 €*

### **Fraises, Serpolet et Caillé de chèvre**

*Danoise aux Fraises, caillé de chèvre, serpolet de cueillette / 15€*

*Vin de sureau fait maison / 10 CL - 10 €*

### **Brimbelles/Amandes**

*Myrtilles du Massif meringuées et glacées, amandes fraîches / 15€*

CRILLON DES VOSGES

*Maison Moine-Xertigny / 10 CL - 10 €*



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# NOS MENUS

« LA MOINEAUDIÈRE » / 66 €  
PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Entrée végétale

\*\*\*\*

Entrée au choix dans la carte

\*\*\*\*

Poisson ou viande au choix dans la carte

\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte  
(à choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# NOS MENUS

« LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE » / 81 €  
PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Entrée végétale

\*\*\*\*

Entrée au choix dans la carte

\*\*\*\*

Poisson au choix dans la carte

\*\*\*\*

Viande au choix dans la carte

\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte  
(à choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS



# NOS MENUS

« EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE » / 110€  
PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Menu dégustation en 7 services,  
servi à l'ensemble de la table.

Prise de commande jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir.

MENU DES PETITS GASTRONOMES / 22€  
PAR ENFANT HORS BOISSONS

Entrée, poisson ou viande, 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.

Tout changement dans un menu pourra entraîner  
un supplément de prix.

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# NOS FOURNISSEURS

NOS PRODUITS DE LA MER · Côté Fish, Grau du roi (Gard)

NOS PRODUITS DE LA MER · Belle Marée, Rochesson (Vosges)

NOS VOLAILLES · GAEC des Crêtes de Rupt, Basse sur le Rupt (Vosges)

NOS PIGEONNEAUX · Thierry LAURENT, Gugney-aux-Aulx (Vosges)

NOS CHOCOLATS · Valrhona, Tain-l'Hermitage (Drôme)

NOS PAINS · Au pain de mon grand-père, Gérardmer (Vosges)

NOTRE SAFRAN · Safran du château, Guémar (Alsace)

NOS MIELS · Le rucher des hautes Vosges, Anould (Vosges)

# NOS EAUX

## NOS EAUX

Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 1 L / 5,00 €

Châteldon – 75 cl / 5,00 €

Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 50 cl / 3,50 €  
Plate ou pétillante

Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 75 cl / 5,00 €  
Plate ou pétillante

# NOS ÉQUIPES

CARTE ÉLABORÉE PAR MORGAN FADY  
ET SON ÉQUIPE

Directeur d'établissement · Mathias MARQUES  
Responsable de salle · Olivier ROIZARD  
Cheffe pâtissière · Emilie BADOZ

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

## PROVENANCE DES VIANDES

Veau · UE  
Pigeon · France  
Volaille · France

