



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 TIEN 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

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriandre



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

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

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

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

LES 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

ou

Chariot de fromages (supp. 8€)
(à choisir en début de repas)

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LES 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

ou

Chariot de fromages (supp. 8€)

(à choisir en début de repas)

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LES 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.

LES FOURNISSEURS

PRODUITS DE LA MER

Côté Fish, Grau du roi (Gard)
Belle Marée, Rochesson (Vosges)

VIANDES

Volaille : GAEC des Crêtes du Rupt, Basse sur le Rupt (Vosges)
Veau et Bœuf : Boucherie du Val d'Argent, Scherwiller (Bas-Rhin)
Pigeon : Thierry LAURENT, Gugney-aux-Aulx (Vosges)

CHOCOLAT

Valrhona, Tain-l'Hermitage (Drôme)

PAIN

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

FROMAGES

Encore et Autrefois c'est bon, Fraize (Vosges)
Chèvrerie du Brabant, La Bresse (Vosges)

LES FOURNISSEURS

SAFRAN ·

Safran du château, Guémar (Alsace)

MIEL ·

Le rucher des hautes Vosges, Anould (Vosges)

AGRUMES

Pépinière Vessières, Saint Féliu d'Aval (Pyrénées Orientales)

LÉGUMES

Primeurs des Vosges, Remiremont (Vosges)
Gaec des crêtes du Rupt, Basse sur le Rupt (Vosges)

LES EAUX

Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 1 L / 5,00 €

Châteldon – 75 cl / 5,00 €

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 50 cl / 3,50 €
Plate ou pétillante

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 75 cl / 5,00 €
Plate ou pétillante

