



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... »

## **Betterave/Quetsches/Sarasin**



*Betterave cuite en croûte de sel, quetsches aigre-douce,  
kasha et lait fermenté/ 22€*

## **Poulpe/Andouille du Val d'Ajol/Tomates**

*Poulpe grillé, Tortellinis farcis de tomates confites et Andouille/ 26€*

## **Joue de cochon/Crevettes/Pomme**

*Joue de cochon confite au cidre et panée, crevettes « à cru »,  
beurre de corail et pomme/ 24€*

## **Huître/Kiwi/Navet**

*Huîtres pochées, Navets et Kiwi en salade, Lèche de Tigre / 25€*



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LA CARTE

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

**Baudroie/Champignons/Châtaigne**

*Champignons de cueillette, châtaigne et queue de baudroie grillée/ 34€*

**Bar/Lardo/Chou**

*Aiguillette de Bar poché et voilé de Lard,  
Choux toastés et vinaigrette aux câpres/ 36€*

# LA CARTE

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

**Pigeon/Artichaut/Raisin**

*Pigeon cuit au coffre, Artichaut « alla Giudìa »,  
Condiment et Jus aux Raisins/ 36€*

**Côte de veau à partager pour 2 personnes**

*Garniture selon la saison, sauce Béarnaise/ 75€  
(servie hors menus)*

**Volaille/Bettes/Olives**

*Cuisse et suprême de volaille rôtie,  
Mitonnée de bettes aux olives, sauce Bagna Cauda/ 35€*

**« 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)

## **Manjari/Whisky/Orge**

*Orge malté, chocolat Manjari,  
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 à l'hydromel et miel de sapin/ 15€*

GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022

*Domaine famille Kaysersberg / 10 CL - 12 €*

## **Figues/Poivre/Caillé de chèvre**

*Caillé de chèvre au poivre, granité à la feuille de figuier,  
Figue au feu de bois/ 15€*

*Kéfir citronné fait maison / 10 CL - 8 €*

## **Noisette/Agrumes/Thym**

*Nougatine et Praliné, texture d'agrumes parfumés au Thym / 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

