



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 glacée au miel de sapin 

Jus réduit au pomelo/ 22€

Saint-Jacques à la bergamote et noisette

Mousseline de topinambour/ 25€

Maquereau mariné au saké et fumé

Salade de navets/ 24€

Raviole de foie d'oie à la Griottine

Betterave/ 26€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

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

Biscuit de merlan

*Rémoulade tiède de céleri,
nage de crevettes à la reine des prés/ 34€*

Dos de loup à la vapeur d'algues

Etuvée de pois chiches et fenouil au citron confit/ 36€

Queue de baudroie braisée au savagnin

Grenailles au beurre d'algues/ 72€
(pour deux personnes à partager – hors menu)
(+30€ pour deux personnes en formule menu)

LA CARTE

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

Suprême de pigeon cuit à l'os
Sauce bigarade, chicon à l'orange/ 35€

Pomme de ris de veau cuite meunière
Tagliatelles de salsifis aux noix/ 36€

Volaille en « ½ deuil » de truffes noires
Légumes du pot/ 78€
(pour deux personnes à partager – hors menu)
(+30€ pour deux personnes en formule menu)

**« 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)

Gavotte croustillante au chocolat Manjari

Praliné sésame noir/ 15€

Douillon de poire au gingembre

Granité vin chaud/ 15€

Tarte sablée aux agrumes

Sauce vierge/ 15€


Torche aux marrons glacés

Mandarine/ 15€

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

Foie d'oie : U.E.
Pigeon : Thierry Laurent Gugney aux Aulx (Vosges)
Ris de veau : U.E.
Volaille : GAEC des Crêtes du Rupt, Basse sur le Rupt (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)

LES FOURNISSEURS

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

