

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



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

Nos plats servis à la carte

ENTREES

- Foie gras en duo,
la terrine au poivre du Voatsiperifery,
l'escalope rôtie, composition de brimbelles,
pâte de citron confit
- 28.00
- Oeuf en cuisson lente,
crème de girolles et jambon cru de pays,
Comté vieux, pain Melba toasté
- 25.00
- Truite de l'Heimbach cendrée au sapin,
concombre mariné au gin tonic,
caviar de rivière, huître végétale
- 25.00

MER

Filet de sandre en deux temps,
confit dans le beurre puis grillé sous la flamme,
esprit d'une tofaille,
jus d'arêtes caramélisées au safran des payoux

36.00

Poisson de pêche sauvage selon la marée,
crémeux de fenouil,
tomates confites au citron vert,
jus de crustacés rafraîchi aux herbes

36.00

TERRE

Cœur de carré de veau,
extraction de ratatouille, oignons pissaladière,
variation de pois chiche de pays,
pistou de roquette et basilic

34.00

Suprême de pigeon rôti de Monsieur Jaegger,
mûres et betterave en condiments,
ganache d'abats en tartelette,
jus aux éclats de grué de cacao

36.00

VEGETAL

Le chef de cuisine vous fera les propositions du moment

FROMAGE

Notre chariot de fromages d'ici et d'ailleurs,
affinés par les Frères Marchand

14.00

DESSERTS

Soufflé chaud abricot,
moelleux amande,
confit et poêlée d'abricots rôtis au miel de fleurs,
pulpe givrée abricot

14.00

Fraîcheur de fraises et douceur vanille,
Sablé breton, chou mousse vanille,
fraises plein fruits, pulpe givrée fraise

14.00

Framboise en dentelle de chocolat,
dentelle de chocolat Aranguani 72% Venezuela,
mousse Millot 74% Madagascar,
confit et framboises fraîches,
pulpe givrée framboise

14.00

La Moineaudière
Menu à 56 euros

Amuse bouche



Truite de l'Heimbach cendrée au sapin,
concombre mariné au gin tonic,
caviar de rivière, huître végétale

OU

L'œuf en cuisson lente,
crème de girolles et jambon cru de pays,
Comté vieux, pain Melba toasté



Cœur de carré de veau, extraction de ratatouille,
oignons pissaladière, variation de pois chiche de pays,
pistou de roquette et basilic

OU

Le filet de sandre en deux temps,
confit dans le beurre puis grillé sous la flamme,
esprit d'une tofaille,
jus d'arêtes caramélisées au safran des payoux



Chariot de fromages
affinés par les Frères Marchand



Fraicheur de fraises et douceur vanille

OU

Framboise en dentelle de chocolat



Chariot de douceurs

La Campagne et la Gourmandise
de Sophie
Menu à 73 euros

Amuse bouche



Foie gras en duo,
la terrine au poivre du Voatsiperifery,
l'escalope rôtie, composition de brimbelles,
pâte de citron confit



Poisson de pêche sauvage selon la marée,
crémeux de fenouil,
tomates confites au citron vert,
jus de crustacés rafraîchi aux herbes



Suprême de pigeon rôti de Monsieur Jaegger,
mûres et betterave en condiments,
ganache d'abats en tartelette,
jus aux éclats de grué de cacao



Chariot de fromages
affinés par les Frères Marchand



Soufflé chaud abricot



Chariot de douceurs

*Menu Expression
des Jardins de Sophie
Menu à 96 euros*

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

*Menu des « gastronomes
en culottes courtes »*

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

CARTE ELABOREE PAR NICOLAS GIRARDOT
ET SON EQUIPE

Chef pâtissière : Emilie Badoz

Maître d'Hôtel : Olivier Roizard

*Nos viandes sont toutes d'origine française
Nos poissons sont tous d'origine sauvage
Liste des allergènes sur demande*