



LA CARTE

REALISEE SUR PLACE PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE
EN COLLABORATION AVEC HERVE CUNE, MAITRE CUISINIER DE FRANCE, CHEF DES JARDINS DE SOPHIE

LA PREMIERE ASSIETTE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Le foie gras de canard, confit de poire Williams, pâte à tartiner au grué de cacao | 16.50 |
| La salade folle de joue de porc servie tiède, tome des Vosges, endive, mâche et noix | 12.50 |
| Le tartare de lieu jaune, croustilles de pain, variation betterave | 13.50 |
| La Saint Jacques snackée, crème de carotte à la coriandre, craquant lard | 14.50 |

LE PLAT

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| La fricassée de merlan, salsifis glacés au jus, schüm de pomme de terre | 21.50 |
| Le bar à la plancha, butternut confit, navets glacés, betterave acidulée au vinaigre de framboise | 22.50 |
| Le magret de canard, polenta, carottes bâton, zestes de clémentine confits | 22.50 |
| La pressa de cochon, écrasée de panais, mini paris blancs, jus de veau | 20.50 |

LA GOURMANDISE

| | |
|----------------------------------------------------------------|------|
| Le dessert de l'écureuil | 8.50 |
| Le biscuit bourdaloue, suprêmes et crémeux citron | 8.50 |
| Le baba bouchon, ananas flambé au rhum, espuma passion | 8.50 |
| La poire au jus, crumble au miel de sapin, caramel beurre salé | 8.50 |
| <i>Tous nos desserts sont assortis d'une boule de glace</i> | |
| L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer | 8.50 |

MENU

« SAVEURS ET TRADITIONS » 29.50

La crème de topinambour,
œuf poché, huile aromatisée à la truffe

La canette dorée au beurre salé,
écrasée de panais, jus poivré

La Gourmandise,
à choisir en début de repas

MENU

« LA P'TITE SOPHIE » 34.50

La Saint Jacques snackée,
crème de carotte à la coriandre, craquant lard

OU

Le foie gras de canard,
compote de poire poivrée

Le bar,
compressé de butternut confit, navets glacés

OU

Le magret de canard,
mousseline de panais, mix de champignons

La Gourmandise,
à choisir en début de repas