

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 bœuf en gravlax, tartare de légumes, pesto de betterave.	14.50
La soupe rustique de courges, royale ail et châtaigne, œuf de poule fermière poché.	12.50
Le finger de fromage de chèvre au calamansi, velouté glacé d'artichaut, chips de jambon cru.	11.50
La truite fumée, croustillant choucroute et lard, lait de raifort.	13.50

LE PLAT

Le cabillaud cuit sur la peau, chou-fleur cuisiné en risotto, jus corsé.	22.50
Le bar, tombée d'épinards à l'ail, céleri branche glacé.	22.50
La pluma de cochon, purée de rutabaga, fricassée de pleurotes.	20.50
La cuisse de lapin « Grand-Mère », brochette de pommes de terre Ratte, purée de carottes.	19.50

LA GOURMANDISE

Le croustillant au chocolat, financier et mousse noisette.	8.50
Le carpaccio d'ananas au poivre de Timut, biscuit coco.	8.50
Le tiramisu au Bailey's.	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.	8.00

MENU LA P'TITE SOPHIE 29.50

La soupe rustique de courges,
royale ail et châtaigne

Ou

Le finger de fromage de chèvre au calamansi,
velouté glacé d'artichaut, chips de jambon cru

Le suprême de pintade, purée de patates douces, carottes Fane,
comptée d'oignons à la sauce soja

Ou

Le cabillaud cuit sur la peau,
chou-fleur cuisiné en risotto, jus corsé

La Gourmandise, à choisir en début de repas

MENU RETOUR DU MARCHÉ, AFFICHÉ CHAQUE JOUR À L'ARDOISE SERVI LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI HORS JOURS FERIES

MENU MINI GASTRONOMES JOUR À L'ARDOISE (JUSQU'A 12 ANS)

Origine des viandes voir ardoise – Prix en euros TTC Tableau des allergènes sur demande