

LA CARTE

ELABOREE ET REALISEE SUR PLACE PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE



LA PREMIERE ASSIETTE

L'œuf parfait , fricassée de champignons, espuma potiron, tuile de lard	13,50
La Royale de courge , crème de marrons, brisure & croûtons	12,50
Le foie gras de canard , mi-cuit au poivre, compotée de poires au grué de cacao, Liqueur chocolat, brioche façon Kougelopf	18,50
Les gambas snackées , espuma potiron, brisure de châtaigne, fine roquette	16,50

LE PLAT

Le plat végétarien , selon le marché du chef	16,50
La Pluma de cochon , chou rouge confit aux pommes, pommes de terre en mousseline, oignons frits	20,50
Le dos de cabillaud , légumes racines en texture, émulsion d'une hollandaise	21,50
Le tartare de bœuf Lorrain , au couteau, condiment marrons & câpres, pommes de terre poêlées	22,50
Le bar en fricassée , écume de chou-fleur, pommes de terre en deux façons, fleur de sel & beurre Maître d'hôtel, quelques haricots verts	22,50

LA GOURMANDISE

Le dessert de l'écureuil , financier noisette, crémeux praliné, mousse noisette	9,00
La pomme de pin tout choc' , ganache, cœur coulant chocolat blanc, mousse & sirop	9,00
La tartelette poire Bourdaloue , caramel à la fleur de sel, Chantilly	9,00
La crème brûlée , aux bonbons des Vosges	9,00
Le crumble , pomme & chocolat	9,00

TOUS NOS DESSERTS SONT ASSORTIS D'UNE BOULE DE GLACE

L'assiette de fromages du cru de chez GOURMAND'ART à Gérardmer.	9,00
---	------

FORMULE DEJEUNER

« A CHOISIR SUR L'ARDOISE DU MARDI AU SAMEDI »

LES MENUS

LE GRAND MENU DE LA P'TITE SOPHIE 54,50

PRISE DE COMMANDE JUSQU'À 13H30 AU DEJEUNER ET 20H30 AU DINER

Amuse-bouche

Le foie gras de canard, mi-cuit au poivre, compotée de poires au grué de cacao,
liqueur chocolat, brioche façon Kougelopf

Le bar,

légumes racines en texture, émulsion d'une hollandaise

La Pluma de cochon,

chou rouge confit aux pommes, pommes de terre en mousseline, oignons frits

La sucrerie du pâtissier

La pomme de pin tout choc',

ganache, cœur coulant chocolat blanc, dacquoise & mousse

MENU

SAVEURS ET TRADITIONS 30,50

La Royale de courge, crème de marrons, brisure & croûtons

Le Parmentier de joue de porc, céleri & carotte cuits en pot-au-feu, jus corsé

La crème brûlée, aux bonbons des Vosges

MENU

LA P'TITE SOPHIE 37,50

Le foie gras de canard, mi-cuit au poivre, compotée de poires au grué de cacao

Ou

Les gambas snackées, espuma potiron, brisure de châtaigne

Le filet de bar grillé, écume de chou-fleur, quelques haricots verts

Ou

Le suprême de poulet jaune,

Chou rouge confit, pommes de terre au beurre

La Gourmandise,

à choisir en début de repas