

Les Merveilles de Sophie

Entrées

LA TÊTE DE VEAU ET LA LANGOUSTINE
Marinée minute puis juste snackée,
pâte fine de tête de veau relevée 29 €

LE FOIE GRAS DE CANARD
« Kubic »,
groseilles épépinées à la plume d'oie « maison Dutriez »
pulpe givrée 29 €

LE PÂTE EN CROÛTE (2 PERSONNES)
Pigeon et cèpes,
condiments de bluets des Vosges 52€

Présenté et découpé à votre table

LA FRAICHEUR ESTIVALE
chair de tomate à l'avocat,
artichaut barigoule
pulpe citron givrée basilic 25 €

SI VOUS DESIREZ UNE ENTREE POUR 2 PERSONNES
CELLE-CI SERA SERVIE SUR 2 ASSIETTES
SUPPLEMENT 5 EUROS

Les saveurs et les plaisirs de Sophie
Poissons

LE ROUGET BARBET

A la plancha,
pétales de courgette à l'olive Taggiasca,
condiments citron, sésame 33 €

LE MERLU DE CRIEE

Dos cuit sur la peau,
lait et pistée de carotte au curry 32 €

LA TRUITE DES VOSGES (2 personnes)

Juste meunière,
pomme charlotte aux pistils des payoux et amande,
présentée et découpée à votre table 62 €

Pour nos hôtes végétariens

Le fricot de légumes cuisinés aux morilles,
œuf fermier poché arrosé d'un jus de persil plat 31 €

*La collection
d'été de Sophie
Viandes*

LE PIGEON

Du colombier salixien,
filets cuits au sautoir, cuisses aux abatis
petits pois carottes, jus réglisse 35 €

LE RIS DE VEAU

Pomme dorée au beurre salé,
chou-fleur, noisette et morilles 33 €

L'AGNEAU

Dos délicatement caressé au thym,
légumes mijotés au citron 33 €

LE VEAU

Côte rôtie au foin à four doux,
bonne purée,
jus à l'oignon brûlé 34 €

*Les frivolités sucrées
de Sophie*

LE BAILEY'S GLACE
Sablé cœur crémeux chocolat
émulsion café 14€

LA MIRABELLE
Soufflé chaud,
biscuit amande 14 €
à commander en début de repas

LE CHOCOLAT VALRHONA
L'arbre griotte, crêpes séchées,
sorbet cerise 14 €

LA FRAMBOISE (2 PERSONNES)
Pâte fine amandine, crémeux verveine,
pulpe givrée framboise poivron 28 €

présentée et découpée à votre table

*Le chariot de fromages
d'ici et d'ailleurs 14€*

Affinés par les frères Marchand
maîtres affineurs à Nancy

La Moineaudière
Menu à 56€

Amuse bouche

Poitrines de cailles juste rôties,
feuilles de sucrine, jaune d'œuf confit
sauce Caesar

Dos de daurade royale sur la peau,
galette de polenta aux cèpes,
jus d'un quasi de veau

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs
affinés par les frères Marchand

Blanc sur blanc
fraises glacées, crémeux verveine

Chariot de douceurs

*La Campagne et La Gourmandise
de Sophie,
Menu à 73€*

Amuse bouche

Foie gras de canard « Kubic »
groseilles épépinées à la plume d'oie de chez Dutriez

Saumon d'Isigny,
petits pois noisette

Suprême de pigeon cuit au sautoir,
cuisse aux abatis,
caviar d'aubergine en condiments

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs
affinés par les frères Marchand

Plaisirs sucrés à votre convenance
à choisir dans les frivolités de Sophie en début de repas

Chariot de douceurs

*Les Jardins de Sophie,
Menu dégustation 96€*

6 services en dégustation
présentés à toute la table
prise de commande Jusqu'à
13h30 au déjeuner 21h au dîner

*Inspiration du jour de Sophie
Menu 35€*

Au déjeuner uniquement
Sauf dimanche et jours fériés,
entrée, plat, fromage OU dessert

*Le menu des gastronomes
en culottes courtes 19€*

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 ET REALISEE PAR HERVE CUNE CHEF DE CUISINE
MAITRE CUISINIER DE FRANCE

RESPONSABLE DE LA PATISSERIE : EMILIE BADOZ
RESPONSABLE DU RESTAURANT : OLIVIER ROIZARD

ORIGINE DES VIANDES:
FRANCE : VEAU, BŒUF
LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE