

Les Merveilles de Sophie

Entrées

LE PÂTE EN CROÛTE

Marbré de pigeon, foie gras et cèpes,
reine des reinettes caramélisées 26 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

Cuit entier, confiture de groseilles
épépinées à la plume d'oie
maison « DUTRIEZ » de Bar Le Duc 29 €

LES ESCARGOTS « Croque Nature »

Frits au persil plat,
royale de racine,
lait à l'ail doux 25 €

LA SAINT JACQUES ET LE COCHON

Noix juste snackées,
travers confit à la peau d'orange,
jeunes pousses, vinaigre d'agrumes 28 €

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 SANDRE

Cuisiné en potée Lorraine,
bouillon de crustacés au beurre de basilic 33 €

LA LOTTE

Dorée au beurre salé,
mousseline et fricassée de cèpes,
jus de viande 35 €

LA DAURADE ROYALE (2 personnes)

juste meunière,
endive caramélisée à l'orange,
présentée et découpée à votre table 71 €

Pour nos amis végétariens

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

La collection d'hiver de Sophie
Viandes

LE PIGEON

Du colombier salixien,
filets cuits au sautoir, cuisses aux abatis
tofaiilles de topinambour aux cèpes,
jus corsé 35 €

LE RIS DE VEAU

Doré au beurre salé,
gratin de macaroni aux morilles,
réduction au porto 33 €

L'AGNEAU

Dos rôti à l'ail,
polenta « KUBIC », quelques légumes grillés,
jus réduit 31 €

LE BOEUF

Pavé dans le filet cuit au sautoir,
poêlée de crosnes, noisette,
en persillade 33 €

*Les frivolités sucrées
de Sophie*

LA CHATAIGNE
Coque crémeux marron,
glace vanille 14 €

LA BANANE
Soufflé rhum, pacto navio
banane flambée 14 €
A commander en début de repas

LE CHOCOLAT VALRHONA
Cocotte chocolat, griottes,
sorbet cerise 14 €

L'ORANGE
Pâte fine croustillante cacao,
crème brûlée orange 14 €

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

affinés par les frères Marchand
maîtres affineurs à Nancy

La Moineaudière
Menu à 54€

Amuse bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
cuisiné en pot-au-feu

Suprême de pigeon doré au beurre salé,
cuisse aux abatis,
endives aux noix

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

Chou craquelin noisette,
crémeux praliné, chocolat

Chariot de douceurs

La Campagne et La Gourmandise
de Sophie,
Menu à 71€

Amuse bouche

Foie gras de canard « Kubic »
mangue, gingembre, pulpe givrée

Noix de saint Jacques juste snackées,
soupe au caillou, bouillon de crustacés au basilic

Joue de veau cuisinée en blanquette,
râpée de truffe melanosporum

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 94€*

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

LES ORIGINES DES VIANDES:
FRANCE : VEAU, BŒUF
LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE
HOLLANDE : JOUE DE VEAU