



les
Jardins
de
Sophie

« MANGE TA SOUPE.
TIENS-TOI DROIT.
MANGE LENTEMENT.
NE MANGE PAS SI VITE.
BOIS EN MANGEANT.
COUPE TA VIANDE EN PETITS MORCEAUX.
TU NE FAIS QUE TORDRE ET AVALER.
NE JOUE PAS AVEC TON COUTEAU.
CE N'EST PAS COMME ÇA QU'ON TIENT SA FOURCHETTE.
ON NE CHANTE PAS A TABLE.
VIDE TON ASSIETTE.
NE TE BALANCE PAS SUR TA CHAISE.
FINIS TON PAIN.
POUSSE TON PAIN.
MACHE.
NE PARLE PAS LA BOUCHE PLEINE.
NE METS PAS TES COUDES SUR LA TABLE.
RAMASSE TA SERVIETTE.
NE FAIS PAS DE BRUIT EN MANGEANT.
TU SORTIRAS DE TABLE QUAND ON AURA FINI.
ESSUIE TA BOUCHE AVANT DE M'EMBRASSER.

CETTE PETITE LISTE REVEILLE UNE FOULE DE SOUVENIRS, CEUX DE L'ENFANCE...
C'EST TRES LONGTEMPS APRES QU'ON ARRIVE A COMPRENDRE
QU'UN DINER PEUT ETRE UN VERITABLE PLAISIR. »

JEAN COCTEAU

NOS PLATS —À LA CARTE

ENTRÉES

LA CAROTTE,
embaumée au foin,
clémentine et sauce chien.

24 €

LA SAINT-JACQUES,
en noix cuite sur la tranche,
navets, kiwi et mole graines de courge.

26 €

LA POITRINE DE COCHON,
confite et couenne soufflée,
cédrat, yaourt, jus Apicius.

25 €

NOS PLATS —À LA CARTE

PLATS DE LA MER

LE ROUGET,
en écailles croustillantes,
fenouil, ajo blanco et bouille.

36 €

LA LOTTE,
pochée au beurre noisette,
topinambour et sauce « à manger » vin jaune.

36 €

PLATS DE LA TERRE

LA VOLAILLE,
en miso sous la peau,
salsifis, ail noir et sauce Poulette.

34 €

LE PIGEONNEAU,
rôti à l'os,
oignons et sauce salmis cacao.

37 €

NOS PLATS —À LA CARTE

SUGGESTION VÉGÉTALE

Le Chef de cuisine vous fera les propositions du moment

FROMAGES

LE CHARIOT DE FROMAGES
affinés par les frères Marchand

16 €

NOS PLATS —À LA CARTE

DESSERTS

L'AGRUME,

en fraîcheur, finger croquant au yuzu, crémeux citron vert,
confit d'orange, suprême de pamplemousse et sorbet mandarine.

15 €

LA POMME,

sablé amande, fleur de pomme, pomme confite,
confit de cidre et glacé amande.

15 €

LE CHOU GOURMAND,

caramel en deux textures, crémeux llanka (Pérou 63% noir),
croustillant noisette et glacé kougelhopf.

15 €

NOS MENUS

« LA MOINEAUDIÈRE »
61 € PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Entrée au choix dans la carte

Poisson ou viande au choix dans la carte

Chariot de fromages

Dessert au choix dans la carte

Mignardises

NOS MENUS

« LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE »
76 € PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Entrée au choix dans la carte

Poisson au choix dans la carte

Viande au choix dans la carte

Chariot de fromages

Dessert au choix dans la carte

Mignardises

NOS MENUS

« EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE »
98 € PAR PERSONNE

Menu dégustation en 7 services,
servi à l'ensemble de la table.
Prise de commande jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir.

MENU DES PETITS GASTRONOMES
22 € PAR ENFANT

Entrée, poisson ou viande, 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.

Tout changement dans un menu pourra entraîner un supplément de prix.

NOS ÉQUIPES

Carte élaborée par Morgan FADY
et son équipe

Directeur d'établissement · Mathias MARQUES
Responsable de salle · Olivier ROIZARD
Cheffe pâtissière · Emilie BADOZ

PROVENANCE DES VIANDES

Cochon · France

Volaille · France

Pigeon · France

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

NOS VINS & EAUX

NOS SUGGESTIONS

LES EAUX

Vittel – 50 cl	3,50 €
Vittel – 1 L	5,00 €
Châteldon – 75 cl	5,00 €
Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 50 cl Plate ou pétillante	3,50 €
Eau microfiltrée des Jardins de Sophie – 75 cl Plate ou pétillante	5,00 €



les
Jardins
de
Sophie