



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

L'ARTICHAUT VIOLET,
en salade, condiment noix et Bargkass,
épinards et pomelo.

24 €

LE RIS DE VEAU,
la pomme, pochée puis dorée,
palourdes en marinière de pomme et oseille.

26 €

LE MAQUEREAU,
en filet fumé/grillé,
escabèche de navets et céleri fermentés.

25 €

NOS PLATS —À LA CARTE

PLATS DE LA MER

LE SAINT-PIERRE,
en fleur, endives,
noisettes et orange sanguine.

36 €

LA BAUDROIE,
la queue pochée au beurre à l'arête,
choux et kiwi.

36 €

PLATS DE LA TERRE

LE PIGEONNEAU,
le suprême rôti à l'os,
saucé d'un jus aux griottines, betterave façon bortsch.

37 €

LE PORCELET,
en côtelettes boucanées au foin,
carottes emmiellées et sauce « à manger » relevée de clémentine.

34 €

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

LE CHOCOLAT « VANUATU »,
en dentelle,
caramel et sésame.

15 €

LA BANANE,
moelleuse aux notes grillées,
arabica et sarrasin.

15 €

LES AGRUMES,
noix et marron.

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

Veau · France
Pigeon · France
Cochon · 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