



les
Jardins
de
Sophie

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

« 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 TIEN 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

ENTRÉE VEGETALE

L'ASPERGE VERTE, 

Pointes d'asperges vertes grillées,
pieds en salade au pamplemousse, mousseline.

24 €

ENTRÉES

LE RIS DE VEAU,

Pomme de ris de veau pochée, oseille fanée,
palourdes en marinère de pomme et oseille.

26 €

LA LISETTE, 

Lèches de lisette fumée/grillée,
asperge blanche habillée à l'ail des ours,
lait de chèvre moussé.

25 €

LE FOIE D'OIE,

Tranches de foie d'oie cuit au sel d'anchois,
râpé de champignons a cru et brioche, à l'algue et citron.

25 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

NOS PLATS — À LA CARTE

PLATS DE LA MER

LE ROUGET,

En papillon au beurre de foie,

pomme de terre aux anisés, fumet de roche à l'hysope.

34 €

LE SAINT PIERRE,



En aiguillettes aux endives,

salade de chicorée aux noisettes et orange sanguine,

beurre de zeste.

36 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

NOS PLATS

– À LA CARTE

PLATS DE LA TERRE

L'AGNEAU,
Selle d'agneau nourrie aux olives noires,
caillette de panoufle aux blettes,
jus à l'ail noir.
37 €

LE PIGEON,
Poitrine de pigeon rôti à l'os,
petits farcis d'artichaut violet aux abattis,
salmis relevée de passion.
36 €

LE PORCELET 
Dos de porcelet poché au foin,
morilles étuvées à l'épinard.
34 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

NOS PLATS — À LA CARTE

FROMAGES

LE CHARIOT DE FROMAGES
Affinés par les frères Marchand
16 €

GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022
Domaine Weinbach – Famille Faller - Kaysersberg 12 CL - 12 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

NOS PLATS

— À LA CARTE

DESSERTS

(à choisir en début de repas)

LE CHOCOLAT ALPACO,
En tarte chaude, aux pépins de framboise.
15 €

GEWÜRZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Domaine Gustave Lorentz – Bergheim 10 CL - 14 €

LE CAKE A LA BANANE,
Mousse aux notes grillées, sarrasin croquant, crème glacée café blanc.
15 €

MACVIN DU JURA
Domaine Jean Bourdy – Arlay 10 CL - 12 €

LE MIEL DE SAPIN GLACE,
Biscuit à l'huile d'olive et crème de citron.
15 €

PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Domaine Gustave Lorentz – Bergheim 10 CL - 14 €

LE BABA STANISLAS,
Arrosé au rhum, crème vanille de Tahiti.
18 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

— NOS MENUS

« LA MOINEAUDIÈRE »

61 € PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Entrée végétale

Entrée au choix dans la carte

Poisson ou viande au choix dans la carte

Dessert au choix dans la carte

(à choisir en début de repas)

Mignardises

— NOS MENUS

« LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE »

76 € PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Entrée végétale

Entrée au choix dans la carte

Poisson au choix dans la carte

Viande au choix dans la carte

Dessert au choix dans la carte
(à choisir en début de repas)

Mignardises

— NOS MENUS

« EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE »

105 € 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 · UE
Oie · France
Agneau · France
Pigeon · France
Cochon · UE

LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

NOS VINS & EAUX

LESEAUX

Vittel – 50 cl	3,50 €
Vittel – 1L	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