



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 TIENS 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

# LA CARTE

**« Ici des goûts délicats et frais... »**

Salade d'asperge blanche à l'ail noir, sabayon fumé et estragon / 22 € 

Poireau rôti entier, marinière de palourdes au cidre / 25 €

Ile flottante à la truffe noire et velouté à l'ail des ours / 26 €

Biscuit de merlan aux crevettes, rémoulade tiède de céleri / 24 €



ENTREE VEGETALE

PLATS DECLINABLES EN VERSION VEGETARIENNE  
TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,  
des embruns... »**

Aiguillette de Saint-Pierre pochée au beurre,  
nage au pamplemousse et artichaut / 36 €

Escalope de bar aux écailles croustillantes,  
sauce bagna cauda et asperges vertes / 35 €

PLATS DECLINABLES EN VERSION VEGETARIENNE  
TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LA CARTE

**« Puis de la mâche,  
des fumets carnés... »**

Suprême de pigeon cuit au coffre, sauce bigarade,  
chicon à l'orange / 36 €

Selle d'agneau de lait rôtie, petits farcis d'oignons aux herbes / 37 €

Vol au vent au ris de veau,  
langoustines et morilles cuisinées au Savagnin / 102 €

(pour deux personnes à partager – hors menu)  
(+ 40€ pour deux personnes en formule menu)

**« Ou encore des fromages d'ici  
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €  
*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC  
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

PLATS DECLINABLES EN VERSION VEGETARIENNE (HORS VOL AU VENT)  
TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LA CARTE

**« Enfin des parfums, des douceurs... »**  
(à choisir en début de repas)

Griottines<sup>®</sup>, crème stracciatella et chocolat Équateur / 15 €

Nid d'abeille, citron, chèvre frais glacé et miel de sapin / 15 €

Sarasin praliné, chocolat Hukambi, pamplemousse confit et givré / 15 €

# LES MENUS

**« LA MOINEAUDIÈRE » / 66 €**

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Entrée végétale 

\*\*\*\*

Entrée au choix dans la carte

\*\*\*\*

Poisson ou viande au choix dans la carte

\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

ou

Chariot de fromages (supp. 8€)  
(à choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LES MENUS

**« LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE » / 81 €**

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

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

ou

Chariot de fromages (supp. 8€)  
(à choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LES MENUS

## « EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE » / 110€

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

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 HORS BOISSONS

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.

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LES FOURNISSEURS

## PRODUITS DE LA MER

Palourde, langoustine, merlan, crevette : Côté Fish, Gard  
(pêche durable en Méditerranée)

Saint-Pierre, bar : Belle Marée, Vosges (pêche sauvage en Atlantique)

## VIANDES

Pigeon : Thierry Laurent Gugney aux Aulx (Vosges)

Selle d'agneau : Axuria (agneau de lait des Pyrénées)

Ris de veau : U.E.

## LÉGUMES

Ail noir : Safran du Château (Haut-Rhin)

## FROMAGES

Chariot : Encore et Autrefois c'est bon, Fraize (Vosges)

Chèvre frais glacé : chèvrerie de Brabant (Vosges)

# LES FOURNISSEURS

## FRUITS

Griottines<sup>®</sup> : Fougerolles (Haute-Saône)

## MIEL

Le rucher des hautes Vosges, Anould (Vosges)

## CHOCOLAT

Valrhona, Tain-l'Hermitage (Drôme)

## PAIN

Au pain de mon grand-père, Gérardmer (Vosges)

# LES EAUX

Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 1 L / 5,00 €

Châteldon – 75 cl / 5,00 €

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 50 cl / 3,50 €  
Plate ou pétillante

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 75 cl / 5,00 €  
Plate ou pétillante



TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS