



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

# LA CARTE

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

*Afin de garantir un approvisionnement en poisson issu de la pêche durable et responsable, les espèces de poissons vous seront indiquées oralement par notre responsable de salle.*

Poireau à la flamme, poire et sarrasin rafraîchis à l'estragon / 24 €  
(entrée végétale menu)

Œuf en cuisson douce, fricassée de champignons de cueillette aux amandes / 24 €

Poisson de roche en meurette, chou toasté et raisin / 26 €

Sparidé raidi au lait de tigre, fenouil et céleri branche / 27 €

# LA CARTE

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

*Afin de garantir un approvisionnement en poisson issu de la pêche durable et responsable, les espèces de poissons vous seront indiquées oralement par notre responsable de salle.*

Pièce de Gadidaé braisée au savagnin, coquillages, noisette et épinard / 36 €

Blanc de poisson plat flanqué de pain, sauce à manger chou-fleur, pamplemousse et coriandre / 37 €

# LA CARTE

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

Effeuillé de bœuf grillé, mijotée de blettes aux olives noires  
et anchois / 36 €

Suprême de pigeon rôti à l'os, chicorée étuvée à la figue / 36 €

Pomme de ris de veau croûtée aux noix, artichauts à la sauge / 37 €

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

Le chariot de fromages / 16 €

# LA CARTE

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

Gavotte croustillante, les prunes de verger relevées au basilic  
et amande / 15 €

Meringue au citron, caillé de vache et thym / 15 €

Arlette au café et pamplemousse confit / 15 €

Tarte au chocolat grand cru Manjari et fève de cacao / 32 €  
(pour deux personnes à partager – à choisir en début de repas)

# LES MENUS

## **MENU VÉGÉTARIEN / 59 €**

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

Poireau à la flamme, poire et sarrasin rafraîchis à l'estragon

\*\*\*\*

Pomme de chou-fleur frite,  
sauce à manger pamplemousse et coriandre

\*\*\*\*

Fricassée de champignons de cuellette,  
émulsion de pomme de terre au lait de noisette

\*\*\*\*

Les prunes du verger relevées au basilic et amande

ou

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

\*\*\*\*

### Mignardises

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

# LES MENUS

## « LA MOINEAUDIÈRE » / 66 €

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Poireau à la flamme, poire et sarrasin rafraîchis à l'estragon

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Poireau à la flamme, poire et sarrasin rafraîchis à l'estragon

\*\*\*\*

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

Côté Fish, Gard (pêche durable en Méditerranée)  
Belle Marée, Vosges (pêche sauvage en Atlantique)

## VIANDES

Bœuf : origine Alsace/Lorraine  
Pigeon: Gugney-aux-Aulx (Vosges)  
Ris de veau : U.E.

## LÉGUMES

Ail noir : Safran du Château (Haut-Rhin)  
GAEC Crêtes du Rupt (Vosges)  
Primeur des Vosges, Remiremont

## FROMAGES

Chariot : Encore et Autrefois c'est bon, Fraize (Vosges)  
Chèvre frais : chèvrerie de Brabant (Vosges)

## CUEILLETTE

Avec nos petites mains : herbes de notre jardin

## 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

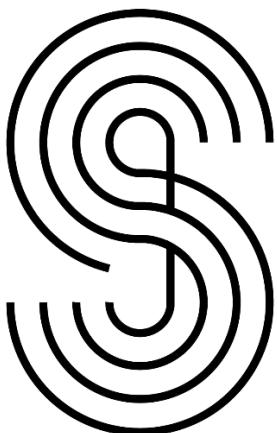
Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 75 cl / 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