



les
Jardins
de
Sophie

DIE SPEISEKARTE

Vorspeise

Honigeröstete Karotte mit Passionsfrucht-Vinaigrette und
Koriandersorbet / 24€

(*Gemüse-Vorspeise*)

Jakobsmuscheln mit Mandelmus, Topinambur und Bergamotte / 26€

Langusten in der Schale gebraten, Karotten mit Grapefruit
und Ingwer gewürzt / 27€

Geräucherte und kandierte Makrele, süß-saure Rüben und Miso / 25€

DIE SPEISEKARTE

Fisch

Gegrillte Meeräsche, warme Sellerie-Remoulade mit Safran,
Felsenbarschbrühe mit Estragon / 36€

Geschmorter Petersfisch mit Savagnin-Wein, Lauch-Haselnuss-
Cannelloni, Venusmuscheln (Marinière) / 37€

DIE SPEISEKARTE

Fleisch

Gebratene Hirschstreifen, glasierter Chinakohl mit eingelegten Blaubeeren, Sauce aus schwarzem Knoblauch / 36€

Kalbsbries mit Walnusskruste, Schwarzwurzel-Tagliatelle,
Salbei-Jus / 37€

Gebratene Taube am Knochen, geschmorter Chicorée mit Granatapfel,
Bigarade-Sauce / 36€

Käse

Käsegarten / 16€

DIE SPEISEKARTE

Nachtisch

(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Kastanienfackel und kandierte Birne mit Wacholder / 15€

Honigwaben mit Zitrusfrüchten und Lebkuchen / 15€

Gavotte mit Schokolade, Whisky und Gerstenmalz / 15€

Quittenstreuseltarte mit Vanille-Sahne / 32€

(für zwei Personen zum Teilen - zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

DIE MENÜS

VEGETARISCHES MENÜ / 59€ PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Honiggeröstete Karotte mit Passionsfrucht-Vinaigrette
und Koriandersorbet

Salat aus vergessenen Gemüsesorten mit Zitrusfrüchten
und Mandelölmousse

Lauch-Cannelloni mit Haselnüssen und Savagnin-Sahne

Kastanienfackel und kandierte Birne mit Wacholder
oder
Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« LA MOINEAUDIÈRE » / 66 €
PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Honiggeröstete Karotte mit Passionsfrucht-Vinaigrette
und Koriandersorbet

Vorspeise nach Wahl aus der Speisekarte

Fisch oder Fleisch nach Wahl aus der Speisekarte

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte

oder

Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE » / 81 €
PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Honiggeröstete Karotte mit Passionsfrucht-Vinaigrette
und Koriandersorbet

Vorspeise nach Wahl aus der Speisekarte

Fisch nach Wahl aus der Speisekarte

Fleisch nach Wahl aus der Speisekarte

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte
oder
Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE » / 110 €
PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

7-Gänge-Degustationsmenü,
an den gesamten Tisch serviert.

Bestellungen werden mittags bis 13:30 Uhr
und abends bis 20:30 Uhr entgegengenommen.

« MENU DES PETITS GASTRONOMES » / 22 €
PRO KINDER, OHNE GETRÄNKE

Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert.

Der Maître d'hôtel berät Sie gerne
die Vorschläge des Küchenchefs für Ihre kleinen Engelchen.

Menü für Kinder bis 12 Jahre.

Jede Änderung in einem Menü kann dazu führen einen Aufpreis.

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

LIEFERANTEN

FISCHE

Côté Fish, Gard (nachhaltige Fischerei im Mittelmeer)
Belle Marée, Vosges (Wildfischen im Atlantik)

FLEISCH

Hirsch: Jagd im Grand Est Region
Taube: Gugney-aux-Aulx (Vogesen)
Bries: U.E.

GEMÜSE

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

KÄSE

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

PFLÜCKEN

Mit unseren kleinen Händen: Kräuter aus unserem Garten

LIEFERANTEN

HONIG·

Le rucher des hautes Vosges, Anould (Vosges)

SCHOKOLADE

Valrhona, Tain-l'Hermitage (Drôme)

BROT

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

DAS WASSER

Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 75 cl / 5,00 €

Châteldon – 75 cl / 5,00 €

Mikrogefiltertes Quellwasser aus Les Jardins de Sophie – 50 cl / 3,50 €
Stiller oder Sprudelwasser

Mikrogefiltertes Quellwasser aus Les Jardins de Sophie – 75 cl / 5,00 €
Stiller oder Sprudelwasser