



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... »

Carotte rôtie au miel, vinaigrette fruit de la passion
et sorbet coriandre / 24 €
(entrée végétale menu)

Saint-Jacques au beurre d'amande, topinambour et bergamote / 26 €

Langoustine sautée en carapace, carottes relevées au pamplemousse
et gingembre / 27 €

Maquereau fumé et confit, navets aigre-doux et miso/ 25 €

LA CARTE

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

Muge au grill, rémoulade tiède de céleri au safran,
bouillon de poisson de roche à l'estragon / 36 €

Saint-Pierre braisé au Savagnin, cannelloni de poireau à la noisette,
marinière de palourde / 37 €

LA CARTE

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

Effeuillé de cerf snacké, chou de Chine glacé aux myrtilles vinaigrées,
jus de civet à l'ail noir / 36 €

Ris de veau croûté à la noix, tagliatelles de salsifis,
jus infusé à la sauge / 37 €

Pigeon rôti à l'os, endive étuvée à la grenade, sauce bigarade / 36 €

« 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)

Torche aux marrons et poire confite à la genèvre / 15 €

Nid d'abeille aux agrumes et pain d'épices / 15 €

Gavotte au chocolat, whisky et orge malté / 15 €

Tarte streusel au coing, crème fraîche à la vanille / 32 €
(pour deux personnes à partager – à choisir en début de repas)

LES MENUS

MENU VÉGÉTARIEN / 59 €

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

Carotte rôtie au miel, vinaigrette fruit de la passion et sorbet coriandre

Salade de légumes oubliés aux agrumes, mousseline à l'huile d'amande

Cannelloni de poireaux aux noisettes, crème de Savagnin

Torche aux marrons et poire confite à la genièvre

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

Carotte rôtie au miel, vinaigrette fruit de la passion et sorbet coriandre

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

Carotte rôtie au miel, vinaigrette fruit de la passion et sorbet coriandre

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

Cerf : chasse du Grand Est
Pigeon: Gugney-aux-Aulx (Vosges)
Ris de veau : U.E.

LÉGUMES

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

FROMAGES

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