



les
Jardins
de
Sophie

DIE SPEISEKARTE

Vorspeise

Artischockenherz gefüllt mit Bargkass, Grapefruit-Vinaigrette / 24€

(Gemüse-Vorspeise)

In Glühwein pochierte Entenleber, Winterradieschen mit Orange / 26€

Gegrillte Makrele mit Brunnenkresse Coulis und Senf / 26€

Oktopus vom Holzfeuer, Rougail mit eingelegter Zitrone / 25€

DIE SPEISEKARTE

Fisch

Gegrillter Zander, in Sake marinierte Rüben, Camargue-Reis / 36€

Jakobsmuscheln, seitlich gegart, Kartoffeln mit schwarzem Trüffel / 37€

Steinbutt mit Haselnusskruste, rohem, sautiertem Blumenkohl
und Vin Jaune / 37€

DIE SPEISEKARTE

Fleisch

Lammbraten, Bohneneintopf und Brokkoli / 37€

Geschmorte Kalbsbries mit Zitronengras, kandierte Topinambur / 37€

Geflügel in „Halbtrauer“ / 78€

(für zwei Personen zum Teilen – nicht im Menü enthalten)

(+30€ für zwei Personen mit Menü)

Käse

Käsewagen / 16 €

DIE SPEISEKARTE

Nachtisch

(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Birne in flockiger Brioche, Kardamom und Gianduja / 15€

Honigwaben mit Zitrusfrüchten und Lebkuchen / 15€

Kiwi mit Shiso, Ingwer und Joghurt / 15€

Warmer Buchweizenkuchen mit Passionsfrucht und Schokolade / 32€

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

DIE MENÜS

VEGETARISCHES MENÜ / 59 € PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Artischockenherz gefüllt mit Bargkass, Grapefruit-Vinaigrette

Kandierte Topinambur, Zitronengras-Gemüsesaft

Weißer Bohnen mit schwarzem Trüffel geschmort,
Brokkoli über dem Holzfeuer gegrillt

Kiwi mit Shiso, Ingwer und Joghurt
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

Artischockenherz gefüllt mit Bargkass, Grapefruit-Vinaigrette

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

Artischockenherz gefüllt mit Bargkass, Grapefruit-Vinaigrette

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.

LIEFERANTEN

FISCHE

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

FLEISCH

Lamm: Pyrenäen-Milchlamm
Bries: U.E.
Geflügel: GAEC Crêtes du Rupt (Vogesen)

GEMÜSE

GAEC Crêtes du Rupt (Vosges)
Primeur des Vosges, Remiremont

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