



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... »

Cœur d'artichaut farci au bargkass, vinaigrette au pamplemousse / 24 €
(entrée végétale menu)

Foie gras de canard poché au vin chaud, radis d'hiver à l'orange / 26 €

Maquereau à la flamme, coulis de cresson et moutarde / 26 €

Poulpe au feu de bois, rougail au citron confit / 25 €

LA CARTE

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

Sandre grillé, navets marinés au saké, riz de Camargue / 36 €

Saint-Jacques cuites sur la tranche, pommes de terre suées
à la truffe noire / 37 €

Turbot croûté à la noisette, chou-fleur sauté à cru et vin jaune / 37 €

LA CARTE

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

Agneau rôti, ragoût de cocos et brocoletti / 37 €

Ris de veau braisé à la citronnelle, topinambour confit / 37 €

Volaille en « demi-deuil » / 78 €
(pour deux personnes à partager – hors menu)
(+30 € pour deux personnes en formule menu)

**« 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)

Poire en brioche feuilletée, cardamome et gianduja / 15 €

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

Kiwi infusé au shiso, gingembre et yaourt / 15 €

Tarte chaude au blé noir, passion et chocolat / 32 €

(pour deux personnes à partager – à choisir en début de repas)

LES MENUS

MENU VÉGÉTARIEN / 59 €

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

Cœur d'artichaut farci au bargkass, vinaigrette au pamplemousse

Topinambour confit, jus végétal à la citronnelle

Cocos blancs étuvés à la truffe noire, brocoletti grillé au feu de bois

Kiwi infusé au shiso, gingembre et yaourt

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

Cœur d'artichaut farci au bargkass, vinaigrette au pamplemousse

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

LES MENUS

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

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

Cœur d'artichaut farci au bargkass, vinaigrette au pamplemousse

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

Agneau : agneau de lait des Pyrénées
Ris de veau : U.E.
Volaille : GAEC des Crêtes du Rupt (Vosges)

LÉGUMES

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

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

