



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 TIEN 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... »**

Asperge blanche confite au beurre noisette, gremolata d'ail des ours,  
sauce Maltaise / 24 €

*(entrée végétale menu)*

Biscuit de volaille, champignon, sauce Albufera / 25 €

Maquereau à la flamme, petits pois aux fraises, yaourt à l'oseille / 26 €

Thon rouge « aller-retour », carottes, taboulé d'herbes / 26 €

# LA CARTE

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

Bar grillé, artichaut « alla Giudia », olive noire  
et sauce Bagna Cauda / 37 €

Sandre braisé au Savagnin, asperges vertes au beurre de noix et  
marinières de coquillage / 36 €

Navarin de homard au romarin / 80 €  
*(à la carte uniquement – hors menu)*

# LA CARTE

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

Pigeon rôti, ragoût de pois chiche aux abattis et brocoletti / 37 €

Bœuf « feuille-à-feuille », cœur de sucrine braisé au vin rouge  
et câpres / 36 €

Côte de veau double, sauce béarnaise / 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)

Praliné de pistache de Sicile rafraîchi à la fleur d'oranger / 15 €

Pavlova à la fraise et fleur de magnolia confite / 15 €

Kivi 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

\*\*\*\*

Asperge blanche confite au beurre noisette,  
gremolata d'ail des ours, sauce Maltaise

\*\*\*\*

Saladine de pois et fraises vinaigrées, yaourt à l'oseille

\*\*\*\*

Asperge verte et brocoletti sués à l'olive noire, taboulé d'herbes

\*\*\*\*

Kiwi infusé au shiso, gingembre et yaourt

ou

Chariot de fromages (supp. 8€)

(à choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Mignardises

# LES MENUS

« **LA MOINEAUDIÈRE** » / 66 €  
PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Asperge blanche confite au beurre noisette,  
gremolata d'ail des ours, sauce Maltaise

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Asperge blanche confite au beurre noisette,  
gremolata d'ail des ours, sauce Maltaise

\*\*\*\*

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** » / 24 €

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

Volaille : GAEC des Crêtes du Rupt (Vosges)  
Pigeon : Gugney-aux-Aulx (Vosges)  
Bœuf : Caractère d'Alsace  
Veau : Les secrets du Val d'Ajol (Bas-Rhin)

## LÉGUMES

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

## FROMAGE

La cave au Géromé (Gérardmer)

## 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

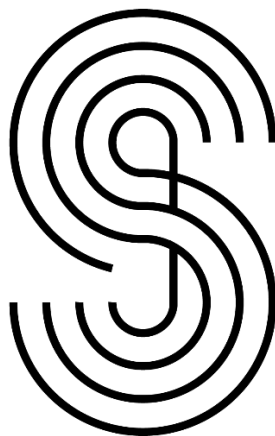
Vittel – 50 cl / 3,50 €

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