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… »

Tarte fine de pomme de terre, pulpe givrée à la vanille / 24 €

(entrée végétale menu)

Gratinée de macaronis à l'artichaut et au foie gras / 25 €

Crudo de sardine, amande toastée, ponzu feuilles de figuier / 26 €

Thon rouge « aller-retour », betterave fumée,
leche de tigre framboise / 26 €

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

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

Rouget grillé, chicorée, jus d'arête à la mélasse de grenade / 37 €

Baudroie confite au beurre noisette, céleri branche rôti,
gremolata orange / 36 €

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« Puis de la mâche, des fumets carnés… »

Suprême de pigeon cuit sur os,
tajine de cuisses aux cocos et prunes / 37 €

Ris de veau croûté aux noix, tagliatelles de salsifis,
chimichurri à l'anchois / 36 €

Côte de bœuf sectionnée du moment, sauce poivre / 86 €
(pour deux personnes à partager – hors menu)
(+60 € pour deux personnes en formule menu)

« Ou encore des fromages d'ici et d'ailleurs… »

Le chariot de fromages / 16 €

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs… »

(à choisir en début de repas)

Gavotte croustillante au moka et fruit de la passion / 16 €

Banane « Banoffee » praliné de noix, basilic / 16 €

Griottines de Fougerolles,
crème « stracciatella », chocolat Équateur / 16 €

Tarte vaporeuse citron vert et noisette / 34 €

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

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LES MENUS

MENU VÉGÉTARIEN / 59 €

PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche

****

Betterave fumée, caillé de chèvre, leche de tigre framboise

****

Céleri branche rôti, gremolata orange, sauce maltaise

****

Gratinée de macaronis à l'artichaut

****

Banane « Banoffee » praliné de noix, basilic

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

****

Tarte fine de pomme de terre, pulpe givrée à la vanille

****

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

****

Tarte fine de pomme de terre, pulpe givrée à la vanille

****

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

VIANDES

Volaille : GAEC des Crêtes du Rupt (Vosges). Elevée et abattue en France.
Pigeon : Gugney-aux-Aulx (Vosges). Elevé et abattue en France.
Bœuf : Caractère d'Alsace. Né, élevé et abattu en France.
Veau : Les secrets du Val d'Argent (Bas-Rhin). Elevé et abattu en France.

LÉGUMES

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

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 / 4,00 €

Vittel – 75 cl / 6,00 €

Châteldon – 75 cl / 6,00 €

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 50 cl / 4,00 €
Plate ou pétillante

Eau de source micro-filtrée des Jardins de Sophie – 75 cl / 6,00 €
Plate ou pétillante

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS