

Les merveilles de Sophie, entrées

LE SAUMON

Cœur de filet Salma quadrillé,
royale de pois verts,
chique Vosgien au lait de carottes fanes
à l'agastache 19€

LE POULET D'ALSACE

Préparé en ballottine aux saveurs des sous bois
poudrée d'une chapelure pistachée,
concombre, radis et brimbelles
servies en condiment 21€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Cœur coulant fraises au poivre de Sechuan,
pulpe glacée,
toast de pain céréales 24€

LE BŒUF

Fines tranches de filet de bœuf
mi-cuites mi-marinées,
copeaux de parmesan et glace roquette 18€

FRAICHEUR ESTIVALE

Merveilles d'été, terre et rivière,
condiment d'une tomate marinée 23€

Les saveurs et les plaisirs aux légumes des Jardins de Sophie, poissons

OMBLE CHEVALIER

Elevé à Nol, juste meunière « Pont neuf » de polenta,
haricots verts et girolles amandines,
jus vinaigrette huile citron et câpres 27€

HOMARD

Queue rôtie en cocotte au beurre demi-sel,
tarte de légumes du marché aux herbes,
réduction de carapaces 33€

SANDRE

Grillé sur la peau,
mousseline de champignons de couche,
pousses d'épinards aux salpicons de pêches,
jus gastrique au vinaigre de framboises 31€

LE BÄECKEOFFE

Pour nos Amis végétariens.
retour du marché,
cuisiné dans le moule traditionnel en terre cuite,
œuf fermier arrosé d'un jus de persil plat 28€

La collection d'été de Sophie viandes

LE PIGEON DE MONSIEUR MOUGEOLLE

De pure race des Vosges,
oignon rouge, tomate verte et melon caramélisés,
jus de cuisson 27€

LE VEAU (2 personnes)

Double côte épaisse avec son gras,
cuisinée à feu doux, fricot de légumes aux girolles
présentée et découpée à votre table 67€

L'AGNEAU

Palette confite en croustille de pain d'épices,
dos frotté au poivre et thym frais,
fenouil et pulpe d'aubergines en caponata,
jus goûteux aux olives Taggiasca 27€

LE COCHON DE LA FERME DU LEJOL

Poitrine mijotée longuement aux épices,
carottes fanes glacées au jus d'agrumes,
blanc fermier 24€

Les Frivolités sucrées de Sophie

ABRICOT

Soufflé à la pistache, sablé breton,
fraises aux copeaux de sucre de Bolivie 12€

CHOCOLAT

Tartelette grand cru, framboises et crêpes séchées,
gouttes cacao, sorbet verveine 12€

PECHE

Pochée à la vanille, glacée comme une Melba,
baba mignon arrosé d'une crème de pêche 12€

CARAMEL - CAFE

Dôme léger, cœur de whisky,
crumble de noix 12€

PLOMBIERES - INSPIRATION

Comme un tutti frutti,
« kube » glacé gourmand,
croustilles et biscuit griottes
au kirsch de Fougerolles 12€

La Moineaudière 44 €

Fondant de brochet gratiné,
écrevisses et lait de carottes fanes à l'agastache
Ou
Rouelle de poulet d'Alsace poudrée de pistaches,
brimbelles servies en condiment

❧

Paleron de veau cuit fondant au sautoir,
légumes du marché à la boîte à goût
jus de veau perlé
Ou
Sandre doré aux grattons de pieds de porc,
aligot paysan à la tomme affinée dans nos vallées,
réduction d'un vin vieux

❧

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs

❧

« Kube » glacé Plombières,
croustilles et biscuit griottes au kirsch de Fougerolles

La campagne et la gourmandise de Sophie 59 €

Foie gras de canard au cœur coulant fraises,
pulpe glacée

❧

Omble chevalier élevé à Nol cuit meunière,
ragoût de pois vert à la feuille de menthe

❧

Suprême de pigeon caramélisé aux épices
melon rôti poivre et thym

❧

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs

❧

Plaisirs sucrés à votre convenance

Les Jardins de Sophie 74 €

6 services en dégustation,
présentés à tous les convives

L'inspiration du jour de Sophie 28 €

Au déjeuner uniquement sauf samedi,
Dimanche et jours fériés,
3 plats

Le Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 11 €

Le menu des gastronomes en culottes courtes 18 €

Le maître d'hôtel se fera un plaisir de vous proposer les
suggestions du chef pour vos petits chérubins
Menu servi aux enfants jusqu'à 12 ans

LES ORIGINES :
FRANCE BŒUF, COCHON ET AGNEAU
ALLEMAGNE : VEAU

CARTE ELABOREE ET REALISEE PAR HERVE CUNE CHEF DE CUISINE