

Les merveilles de Sophie entrées

LA SAINT JACQUES

Noix juste snackées
crème de chou-fleur et pâte de noisettes torréfiées,
croustilles de Lomo 25 €

LE LAPIN

Râble cuisiné moelleux aux saveurs des sous bois,
poêlée de foie gras et pomme Reinette,
mâche acidulée au vinaigre de noix 22 €

L'ECREVISSE

En fricassée au lard paysan,
fondant gratiné de brochet,
agrémenté d'un fin velouté de topinambour 22€

LES LEGUMES ET LE SAUMON FUME

Carotte et pok-choï en vinaigrette de passion,
crème de chèvre au saumon fumé 21 €

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

LA SAINT JACQUES

Dorée à la plancha,
servie dans une potée Lorraine 27€

LA SOLE

Aiguillettes cuites au beurre salé,
endive et marron caramélisés,
condiment de câpre 33€

LE SANDRE

Grillé sur la peau,
mouseline et fricassée de cèpes,
chair de betterave et oignons grisby,
jus d'un quasi de veau 31€

LE BÄECKEOFFE

Pour nos amis végétariens.
Retour d'une promenade en forêt,
cuisiné dans le moule traditionnel en terre cuite,
œuf fermier arrosé d'un jus de persil plat 28€

La collection hiver de Sophie

viandes

LE PIGEON DE MONSIEUR MOUGEOLLE

De pure race des Vosges,
filets cuits au sautoir, cuisses aux abatis,
carottes glacées au jus de presse,
réduction d'un vieux vin 27€

LE VEAU

Entrecôte cuite longuement à four doux,
effeuillé de chou de Bruxelles et potimarron,
copeaux de jambon de pays et jus d'oignons 26€

L'AGNEAU

Dos délicatement caressé à l'ail doux,
épinards au beurre noisette,
truffole aux girolles 27€

LE COCHON (2 PERSONNES)

Travers de 48 heures, côte épaisse dorée au beurre salé
cromesquis de pieds, légumes racine glacés,
présenté et découpé à votre table 52€

Les frivolités sucrées de Sophie

LES FRUITS EXOTIQUES

Ali baba poché dans un sirop rhum vanille,
fromage blanc glacé au poivre Sarawak 12€

LE CHOCOLAT

Cocotte mi-cuite aux griottes,
sorbet cerise 12€

LE PAMPLEMOUSSE

Pâte fine amandine au yuzu,
suprêmes roses, pulpe givrée 12€

LA CHATAIGNE

Palets croustillants aux marrons glacés, noisette,
crème glacée praliné 12€

La Meineaudière, menu à 44 €

Velouté de cèpes accompagné
d'une fricassée d'escargots en persillade,
royale à l'ail doux



Omble chevalier doré sur la peau,
étuvée de chou tendre à la poitrine de cochon,
soubise à la pomme Charlotte



Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs



Poire crumble amande,
caramel au beurre salé



Douceurs de Sophie

La campagne et la gourmandise de Sophie, menu à 59 €

Foie gras de canard cubique,
cœur coulant reine des reinettes,
toast de pain céréales



Dos de cabillaud à la plancha,
endive caramélisée en vinaigrette de fruits de la Passion



Suprême de pigeon à la sauge,
feuilles de chou de Bruxelles et potimarron aux châtaignes



Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs



Plaisirs sucrés à votre convenance
(à choisir dans les frivolités de Sophie)



Douceurs de Sophie

Les Jardins de Sophie menu à 74 €

6 services en dégustation,
Présenté à tous les convives
Ce menu est servi jusqu'à 21 heures

L'inspiration du jour de Sophie, menu à 28 €

Au déjeuner uniquement sauf
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 aura plaisir à vous proposer les suggestions
du chef pour vos petits chérubins
menu servi aux enfants jusqu'à 12 ans

LES ORIGINES :
FRANCE VEAU, BOEUF, COCHON, AGNEAU

CARTE ELABOREE ET REALISEE PAR HERVE CUNE CHEF DE CUISINE