



le petit jardin

Le Restaurant

Le Petit Jardin souhaite vous offrir une cuisine "gastronomique" de qualité dans un cadre élégant et convivial.

Tous nos mets sont issus de produits frais, réalisés et confectionnés dans nos cuisines. Les produits de saison sont issus de l'agriculture de proximité.

Notre chef « Fabrice Amar » après de nombreux voyages et expériences culinaires à travers le monde, élabore des plats en s'attachant à la qualité des produits pour vous faire déguster une cuisine qui privilégie les saveurs.

Coté Bistrot, notre carte inspirée des cinq continents se présente sous forme de plats à partager en toute convivialité ou à déguster de façon individuelle.

Désirant vous transmettre notre passion et que le moment passé au Petit Jardin soit pour vous, le plus agréable possible, toute l'équipe est à votre disposition pour répondre à vos attentes.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.



Sans Gluten

Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.



Nos plats "tradition"

Cœur de filet de bœuf « Aubrac », 44 €
Millefeuille de Polenta et foie gras, légumes glacés, sauce au poivre

Ris de veau braisés, asperges et morilles 36 €
Sauce gourmande



Plats végétariens

Ravioles de légumes du moment 23 €
Crème à la ciboulette

Conchiglioni farcis 23 €
Champignons, pousses d'épinard et féta



Les enfants à la carte

Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets

Pavé de Poisson ou de viande du marché 16 €
Légumes de saison ou frites maison



MENU DE SAISON

Entrée, plat et dessert : 39 €
(servi midi et soir)

Entrées 13 €

Soupe de poissons de roche aux légumes

Filet de rascasse et tartine d'ailoli

Jeunes poireaux vinaigrette, salade croquante, mimosa d'œuf

Tartine de moelle et ris de veau

Carpaccio de daurade, vinaigrette fruits de la passion

Brunoise de légumes croquants

Plats 23 €



Quasi de veau à basse température, jus au thym

Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette, petits légumes

Croustillant de joue de bœuf, fines herbes,

Purée de carottes et jeunes légumes, jus au vin rouge

Filet de merlu poêlé et sa ratatouille, crème au Noilly Prat

Croustillant à l'encre de seiche

Desserts et fromages

À choisir dans notre carte de desserts
(à commander en début de repas)



MENU DU PETIT JARDIN

Entrée, plat et dessert : 55 €
(servi midi et soir)

Entrées 17 €

Tataki de thon aux épices douces et sésame

Piperade de poivrons, artichaut violet, copeaux parmesan

Raviole ouverte, œuf parfait, fricassée de coques et couteaux

Crème de persil à l'ail frais

Asperges blanches et vertes de pays, œuf poché

Mousseline à l'estragon, croutons et jeunes pousses

Plats 32 €



Turbot poêlé, sauce beurre blanc aux câpres

Fricassé de fèves et petits pois, asperges vertes

La canette : filet rôti au miel d'épices et sa cuisse en cromesquis cœur de foie gras

Purée de fèves, carottes glacées et gnocchi au safran

L'agneau de lait en deux cuissons : charlotte d'agneau caviar de courgette et d'aubergine et sa côte grillée au thym

Crème d'ail

Desserts et fromages

à choisir dans notre carte de desserts
(à commander en début de repas)



Fromages et desserts 12 €

Ⓢⓖ **Brie de Meaux à la Truffe Mélanosporum (sup. 4€)**
Mêlée de jeunes pousses olive citron

Ⓢⓖ **Assortiment de 3 fromages du moment**
Petite salade

Ⓢⓖ **Palette de glaces et sorbets plein fruits**
Fruits frais

Le soufflé chaud au Grand Marnier (sup. 4€)
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Notre Paris-Brest
Noisettes caramélisées, glace noisette

Carrément chocolat
Crèmeux chocolat Andoa bio, croustillant praliné et sorbet cacao

Ⓢⓖ **Bulle flottante de fraises et basilic**
Soupe de fraises, granité basilic, rhubarbe confite

Le tout Citron
Cornets crème citron et thym, cakes moelleux citronnés,
gelée de thym, sorbet yaourt citron

A commander en début de repas