



Le Restaurant

du petit jardin

MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – **48 €**
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – **39 €**
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf parfait, semoule de chou-fleur

Émulsion de pain grillé, huile verte

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce

Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande

Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil, glace

PLAT AU CHOIX

Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures

Crèmeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces

Purée de patates douces vanillées, épinards

Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips

Purée de panais au beurre noisette

DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance

Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise

Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages – supplément 7 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Le Restaurant

du petit jardin

MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – **64 €**
(Servi midi et soir)

ENTRÉE AU CHOIX

Raviole maison, brousse et figatelli

Émulsion de miel et de romarin

Déclinaison de petits pois et d'asperges, confiture d'olives et de fenouil

Velouté de petits pois citronné

Mille-feuille de poulpe snacké et son chutney de poire

Sauce maltaise

PLAT AU CHOIX

Filets de rougets snackés, écume de café

Autour du céleri et du café

Turbot rôti, beurre d'orange monté

Déclinaison de choux et d'orange

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé

La betterave en palets et en salade

DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance

Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise

Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit

Fruits frais Le Soufflé chaud au

Grand-Marnier

Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – supplément 7 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

À LA CARTE

ENTRÉES

Œuf parfait, semoule de chou-fleur – 18€

Émulsion de pain grillé, huile verte

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce – 18€

Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande – 18€

Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil, glace moutarde

(SG)

Raviole maison, brousse et figatelli – 23€

Émulsion de miel et de romarin

Déclinaison de petits pois et d'asperges, confiture d'olives et de fenouil – 23€

Velouté de petits pois citronné

(SG)

Mille-feuille de poulpe snacké et son chutney de poire – 23€

Sauce maltaise

PLATS

Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures – 31€

Crémeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit

(SG)

Filets de rougets snackés, écume de café – 35€

Autour du céleri et du café

(SG)

Turbot rôti, beurre d'orange monté – 38€

Déclinaison de choux et d'orange

(SG)

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€

Purée de patates douces vanillées, épinards

(SG)

Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips – 32€

Purée de panais au beurre noisette

(SG)

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé – 41€

La betterave en palets et en salade

(SG)

Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau – 46 €

Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

PLATS VÉGÉTARIENS

Raviole, compotée d'oignons à l'oranges – 28€
Espuma topinambour

Risotto aux épinards – 27€ (SG)
Fenouil, citrons confits, parmesan

LES ENFANTS À LA CARTE 16 €

Pavé de poisson ou de viande du marché
Légumes de saison ou frite maison

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

FROMAGES ET DESSERTS

Carrot cake de mon enfance – 16€
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise – 16€
Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest – 16€
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil – 16€
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€ (SG)
Fruits frais

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier- 18€
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – 17€
Sélection de fromages du moment

(SG) SANS GLUTEN (SUR DEMANDE CERTAINS DES AUTRES PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SANS GLUTEN). NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES PRODUITS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.