

# L'Hiver

Mars 2025  
Midi & Soir

## Carte

### Entrées

Aile de Raie / Beurre blanc iodé / Pomme de terre rattes 12  
Feuilles de câpres

Tartare de Veau / Anguille fumée / Mayonnaise sésame 12  
Gel citron Eureka

Maki de Poireaux de nos producteurs / Mousseline Miso 12  
Oeuf de brochet fumé

### Plats

Raviole ouverte / Oeuf de ferme 64°/ Butternut / Champignons du moment 28  
Écume parmesan / Pesto de persil

Rouget barbet de Méditerranée / Carottes étuvées 28  
Risotto Milanais au safran de Tourves

Ris de Veau français / Sauce morille 30  
Gnocchi maison  
(Supplément menu 5€)

### Desserts

Banoffee 'façon Jardin' 10  
Sorbet banane maison / Dulce de leche / Streusel cacao

Moka glacé / Crémeux chocolat Dulcey / Écume au café bio Massaya 10

Agrumes bio de chez Joëlle / Mousseline Romarin / Pâte à roudoudou 10  
Huile d'olive mûrée de notre production

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou' 12  
Supplément menu 2€

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

## ***À partager***

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

## ***Signature du Jardin***

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30  
Supplement menu 5€

## ***Nos Menus***

Menu du marché en 2 services 35€  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€  
Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€  
Uniquement servi au diner

