

Le Printemps

Mai 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Gaspacho de petit pois / Mozzarella burrata / Pesto de fève 12
Pickles maison / Focaccia aux graines d'anis vert

Asperges vertes rôties / Boeuf fumé mûré / Grenobloise façon jardin 12
Aji Amarillo

Rouget de Méditerranée / Pissaladière minute / Olives Taggiasche 12
Pignon / Gel agrume - piment végétarien

Plats

Risotto de petit épeautre à l'ail des ours / Asperge verte & blanches / Shiitaké 28
Tomme des vaches de Mazaugues

Dos de Bar mariné cuit vapeur / Bouillon de homard asiatique 28
Courgette à la Marjolaine / Coco locaux

L'Agneau de l'Aveyron / Gigot rôti au serpolet / Nem amande - sauge 28
Jus de cuisson à l'ail noir

Desserts

Nage de Fraise / Baba au Gin de Provence / Rhubarbe de nos producteurs 10
Crème mascarpone vanille

Moka glacé / Crèmeux chocolat blond / Écume au café bio Massaya 10

Citron de chez Joelle / Tarte meringué / Crèmeux basilic / Framboise 10

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

