

L'Automne

Octobre 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Maki de Poireaux crayons de nos producteurs / Couteau gratiné 12
Tarama d'ail noir

Donuts Ibérique 12
Chorizo Ibérique / Patate douce / Manchego / Mayonnaise paprika fumé - Jalapeño

Gnocchi aux Cèpes / Parmesan 30 mois 12
Supplément truffe de Bourgogne +5€

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Pesto de noisettes 28
Émulsion pomme de terre fumée / Guanciale
Supplément truffe de Bourgogne +5€

Saint - Jacques snackées / Patate douce / Condiment curry 28
Émulsion de barbes infusée aux feuilles de figuier

Carré de cochon Noir de Bigorre / Truffe de Bourgogne 28
Jus de cuisson au lard

Desserts

Dessert d'Automne 10
Streussel Marron - Amande - Noisette / Glace noisette / Crèmeux Gianduja

Moka du Jardin 10
Emulsion cappuccino au café Bio / Glace Moka / Riz soufflé / Caramel café

Chou mi-figue mi-raisin / Compotée Cardamome 10
Crème glacée maison

Sélection de Fromage affiné & Confiture maison 12
Supplément menu 2€

Origine des viandes : Cochon FR
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

