

L'Automne

Novembre 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Tarte aux Champignons / Oeuf bio parfait / Courge de nos producteurs 12

Mimolette extra vieille
(Supplément truffe de Bourgogne 5€)

Noix Saint-Jacques marinées - Brulées / Crème de Patate douce / Huile de Pistaches 12
Citron caviar de chez Joëlle / Harenga

Butternut à la plancha / Olives Taggiasche / Burrata 12
Sauce Bordelaise

Plats

Risotto de petit épeautre au potimarron / Bresaola de Boeuf Wagyu 28
Gorgonzola DOP / Noisettes / Marjolaine sauvage

Rouget de Méditerranée farci / Jus de crustacé Thaï 28
Curry de légumes de saison

Bavette Black Angus au poivre fumé / Girolles en pickles / Ketchup de chou rouge 28
Topinambour & Pomme de terre
(Supplément truffe de Bourgogne 5€)

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

Mangue poêlée / Crèmeux Chocolat Nyangbo 68% / Sorbet cacao poivre de Jamaïque 10
Streusel fleur de sel

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplément menu 2€

Origine des viandes : Boeuf USA
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

