

Carte

Entrées

Choux-fleur rôti / Truffe noire / Purée au beurre noisette 14
Tahini de sésame noir

Foie gras poêlé / Velouté de Châtaignes / Cappuccino de pain grillé & jus de truffe 14
Supplément truffe noire +5€

Moules marinées / Chouquettes de vieux parmesan / Chorizo bellota 13
Beurre de maïs / Pickles d'oignon rouge

Plats

Lieu Jaune de ligne / Sabayon Harissa / Salsifis 26
Oeufs de poisson / huile de coriandre

Gnocchi maison à la truffe noire / Vielle mimolette / Bresaola de Wagyu 28
Sauce suprême

Pluma de porc Ibérique marinée / Salsa verde 28
Shiitakés de chez Amandine

Desserts

Banoffee du 'Jardin' 10
Dulce de leche / Sorbet banane / Compotée banane - vanille / Streusel cacao fleur de sel

Tatin de Butternut au sucre muscovado 10
Glace sirop d'érable & noix de pécan

Finger Chocolat / Crémeux Dulcey / Cacahuètes caramélisées 10

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplément menu 2€

Origine des viandes
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

