

L'Hiver

Février 2026
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

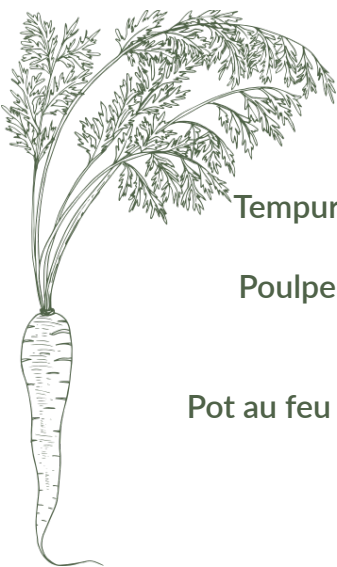
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au dîner



Entrées

Tempura de pleurotes de chez Amandine / Sauce ponzu - sésame 12

Poulpe snacké / Crémeux de pois chiche de Rougier & Butternut 14
Pickles de potimarron / Dentelle encre de seiche

Pot au feu Thaï / Poitrine de cochon confite 12h / Oeuf de caille mariné 13
Shimeji

Plats

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

Cabillaud Skreï mariné au Miso / Mayonnaise au kimchi / Pousses d'épinards 27
Légumes de saison sauté au wok

Volaille de la ferme des Galinettes fumée / Brunoise d'hiver à la Truffe noire 28
Pomme purée au jus de cuisson

Desserts

Banoffee du 'Jardin' 10
Dulce de leche / Sorbet banane / Compotée banane - vanille

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

Fou de chocolat & huile d'olive mûrifiée de notre production 10
Fondant / Praliné amande / Crémeux chocolat 72% / Diplomate

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



À partager

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

Signature du Jardin

Chateaubriand de Boeuf Simmental / Sauce Périgourdine 35
Pomme purée au beurre noisette
Supplément Truffe noire + 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

