

# 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 / Crèmeux 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

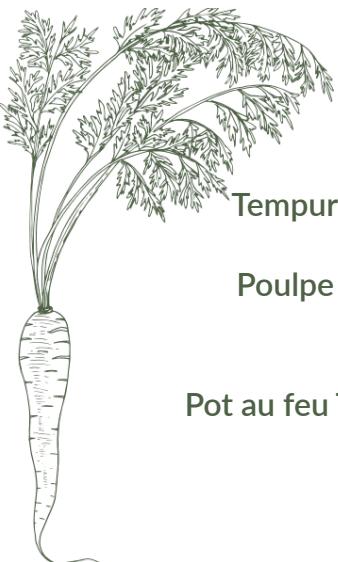
Banoffee du 'Jardin' 10

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 mûtrée de notre production 10  
Fondant / Praliné amande / Crèmeux 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