

Le Printemps

Avril 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Asperges rôties / Sabayon vert / Gravlax de Truite / Pickles de moutarde 12
Asperges lactofermentées

Oeuf bio de Brignoles croustillant / Râpé de Tomme fumée / Jambon de Boeuf mûré 12
Poêlée de shiitaké de chez Amandine

Gyoza aux légumes de printemps / Ail des Ours / Poutargue 12
Mayonnaise fumée

Plats

Asperges vertes & blanches / Risotto de petit Epeautre à l'ail des ours 26
Siphon mozzarella di buffala / Crumble noisette / Pickles agrumes

Filet de Pagre / Tarama maison / Palourdes marinières 27
Légumes de nos producteurs & pesto léger

Selle d'Agneau à la sauge / Nem pignons & tomate confite / Jus à l'ail noir 28
Artichauts barigoules

Desserts

Comme un Macaron chocolat / Café Massaya frappé / Glace Chocolat - Cacahuètes 10
Mousse intense Nyangbo 68%

Fraises Gariguettes / Mousse Cheesecake à la fève de tonka / Biscuit spéculoos 10

Agrumes bio de chez Joëlle / Mousseline Romarin / Pâte à roudoudou 10
Huile d'olive mûrée de notre production

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

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

