

Le Printemps

Juin 2026
Midi & Soir

Carte

Entrées

Tataki de Veau / Sauce Thaï tonnato / Feuilles de Câpres 12
Sucrine à la plancha

Saumon gravlax / Tartelette de légumes de Printemps 12
Robiolino à l'ail des ours

Poêlée de Girolles & Moules / Chorizo Bellota / Émulsion pomme de terre 12

Plats

Gnocchi au beurre de sauge & citron / Fleurs de courgettes 25
Mozzarella Buffalo / Guanciaie croustillant

Dos de Bar cuit vapeur / Marinade Pad Thaï / Légumes juste saisis 27
Ciboule de Chine

Poitrine d'Agneau confite / Courgette à la Marjolaine 28
Condiment tomates - olives / Écrasé à l'ail confit

Desserts

Cerises crues & cuites / Glace fleur de cerisier / Huile d'olive maturée 10
Biscuit pistache

Fou de chocolat 10
Espuma chocolat 66% / Cacahuètes caramélisées / Streusel cacao fleur de sel
Glace chocolat / Crémeux caramel - gingembre

Abricot rôti à la Badiane / Panna cotta au lait d'amande & Vanille 10
Jus au miel de Correns

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

Origine des viandes : Veau FR
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

