

L'Automne

Octobre 2026
Midi & Soir

Carte

Entrées

Maki de Poireaux de nos producteurs 12
Sauce Gribiche iodée

Truite fumée par nos soins / Sauce satay 12
Oignon rouge confit soja - érable

Cèpes façon salade Caesar / Vieux Parmesan 12
Condiment noix / Guanciale

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Risotto de petit épeautre & butternut / Noisette 26
Chorizo Bellota / cerfeuil / parmesan

Saint - Jacques snackées / Purée de choux fleur légèrement vanillé 28
Romanesco / Pop -corn de sarrasin

Volaille des Galinette façon Gai Yang 28
Salade de papaye / Légumes de nos producteurs rôtis

Desserts

Dessert d'Automne 10
Streussel Marron - Amande - Noisette / Glace noisette maison /Crèmeux Gianduja
Fruit sec sablé / siphon marron / tuile marron

Poire pochée vanille - tonka / Brioche perdue / Glace artisanale au chocolat au lait 10

Comme une tarte au citron 10
Meringue / Emulsion citron vert / Crumble huile d'olive / Pousse de basilic

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

Origine des viandes : Cochon 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

