



**Le Petit Jardin souhaite vous offrir une cuisine « gastronomique » de qualité dans un cadre élégant et convivial.**

**Tous nos mets sont issus de produits frais, réalisés et confectionnés dans nos cuisines. Les produits de saison sont issus de l'agriculture de proximité.**

**Notre Chef Clément Gueudré, exprime sa créativité en s'attachant principalement à la qualité des produits, à la saison, et à ce que nous offre la nature.**

**Côté Bistrot, notre carte inspirée des cinq continents se présente sous forme de plats à partager en toute convivialité ou à déguster individuellement.**

**Désirant vous transmettre notre passion et que le moment passé au Petit Jardin soit pour vous, le plus agréable possible, toute l'équipe est à votre disposition pour répondre à vos attentes.**



***Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.***



***Sans gluten (Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten)***

***Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.***



## Nos Entrées

**Marbré de foie gras de canard aux griottes, gelée cacao** 20 €

Chutney de fruits rouges aux quatre épices, brioche maison

**Trio d'huîtres : en gelée de pomme Granny Smith, en tartare façon thaï, gratinée poireaux et Champagne** 20 €

**Grosse raviole de poulpe et seiche à la Sétoise** 20 €

Soupe de poissons, espuma d'aïoli

**Nage de moules de bouchot au curry de Madras et citron** 15 €

Poivrons rouges confits



**Maquereau fumé maison, cubes de pomme de terre fondante** 15 €

Pickles d'oignons rouges, câpres frites



**Œuf parfait et crémeux de topinambours** 15 €

Mouillette de pain toastée au beurre de foie gras



## Nos Plats Végétariens

**Grosse Raviole maison farcie aux épinards, noisettes et crème de chèvre**

Velouté de courge aux quatre épices

23 €

**Risotto crémeux aux champignons** 19 €

Artichauts sautés





## Nos Poissons


### **Pavé de maigre de ligne de Méditerranée, bisque à la citronnelle 36 €**

Cannelloni de céleri aux oignons doux des Cévennes 

### **Dos de cabillaud, risotto de riz vénéré au fenouil confit 26 €**

Marinière safranée 

### **Homard bleu Breton entier rôti au beurre de langoustine 69 €**

Flambage au whisky,  
(Environ 700 gr, pour une ou deux personnes) 



## Nos Viandes


### **Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces 26 €**

Purée de Patate douce vanillée, épinards et chips 


### **Cœur de Filet de bœuf, sauce Albufera 37 €**

Millefeuille de pommes « Crick » et champignons des bois 

### **Pavé de veau français cuit en basse température 34 €**

Déclinaison autour de l'artichaut, jus de veau à la noisette 

### **Le ris de veau rôti au sautoir, jus de veau 43 €**

Mousseline de pommes de terre ratte et poêlée de girolles 

### **Suprême de pintade fermière, jus de volaille 27€**

Purée de chou-fleur exotique, ananas rôti 



## Les enfants à la carte 16 €

### Pavé de poisson ou de viande du marché

Légumes de saison ou frites maison

Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets



## Fromages et Desserts

### Assiette de fromages

16 €

Sélection de fromages du moment 

### Palette de glaces et sorbets plein fruits

14 €

Fruits frais 

### Le Soufflé chaud au Grand-Marnier

16 €

Confit d'orange chaud, glace chocolat

### Notre Paris-Brest

14 €

Noisettes caramélisées

### Dôme poire Guyot caramel

13 €

Financier noisette noix de pécan, sorbet poire

### Tiramisu du Petit Jardin

13 €

Glace à l'anis

### Citron en trompe l'œil

13 €

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

**À commander en début de repas**



# MENU DU PETIT JARDIN

**Entrée, Plat, Dessert : 59 €**

**(Servi midi et soir)**

## Entrées

**Marbré de foie gras de canard aux griottes, gelée cacao**

Chutney de fruits rouges aux quatre épices, brioche maison

**Trio d'huîtres : en gelée de pomme Granny Smith, en tartare façon thaï, gratinée poireaux et champagne**

**Grosse raviole de poulpe et seiche à la Sétoise**

Soupe de poissons, espuma d'aïoli



## Plats

**Pavé de veau français cuit en basse température**

Déclinaison autour de l'artichaut, jus de veau à la noisette

(SG)

**Pavé de maigre de ligne de Méditerranée, bisque à la citronnelle**

Cannelloni de céleri aux oignons doux des Cévennes

(SG)

**Cœur de Filet de bœuf, sauce Albufera**

(SG)

Millefeuille de pommes « Crick » et champignons des bois



## Desserts

**Les desserts et fromages sont à choisir dans notre carte de desserts**

**(À commander en début de repas)**



# MENU DE SAISON

Entrée, Plat, Dessert : 41 €

(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 34 €

(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

## Entrées

**Maquereau fumé maison, cubes de pomme de terre fondante**

Pickles d'oignons rouges, câpres frites



**Œuf parfait et crémeux de topinambours**

Mouillette de pain toastée au beurre de foie gras

**Nage de moules de bouchot au curry de madras et citron**

Poivrons rouges confits



## Plats

**Suprême de pintade fermière, jus de volaille**



Purée de chou-fleur exotique, ananas rôti

**Dos de cabillaud, risotto de riz vénéré au fenouil confit**



Marinière safranée

**Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces**

Patate douce vanillée, épinards et chips



## Desserts

**Dôme poire Guyot caramel**

Financier noisette noix de pécan, sorbet poire

**Tiramisu du Petit Jardin**

Glace à l'anis

**Notre Paris-Brest**

Noisettes caramélisées

**Assiette de fromages**

supplément 4 €

Sélection de fromages du moment

