



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

- Dôme de courgettes, panacotta au basilic** 16 €
Finger de sablé parmesan, confiture de légumes acidulée
- Carpaccio de maigre de ligne, guacamole et noisettes** 16 €
Salade d'herbes fraîches, vinaigrette au citron 
- Raviole maison de poulpe et seiche à la Sétoise** 21 €
Soupe de poissons, espuma d'aioli
- Tomates anciennes, espuma de burrata** 16 €
Chips de Spianata, vinaigrette cerise 
- Marbré de foie gras de canard, gelée pamplemousse rose** 24 €
Chutney d'agrumes, pain maison aux fruits secs
- Thon rouge de Méditerranée en tartare et en tataki au sésame** 21 €
Sorbet pêche de vigne vinaigre balsamique blanc



Nos Plats Végétariens

- Grosse Raviole maison farcie à la ricotta, pignons et fine ratatouille**
Siphon de mozzarella et coulis de tomates 26 €
- Risotto crémeux aux champignons** 24 €
Artichauts sautés 



Nos Poissons

Lotte rôtie, beurre blanc à la betterave rouge 36 €

Purée de betteraves jaunes au vinaigre de framboises



Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes 28 €

Risotto d'épeautre à l'artichaut, émulsion de jus barigoule

Filets de rouget rôtis sur peau, vierge à l'olive taggiasche 38 €

Déclinaison autour du fenouil



Nos Viandes

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces 28 €

Purée de Patate douce vanillée, épinards et chips



Poitrine de veau croustillante, jus de veau 29 €

Variation autour du

Maïs



Le ris de veau rôti au sautoir, jus de veau 44 €

Mousseline de pommes de terre ratte et poêlée de champignons



Pièce de bœuf persillé « Chuck Flap Angus », jus de veau 36 €

Purée de petit pois, mini poivron confit, ail en chemise





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

Sélection de fromages du moment

16 €



Palette de glaces et sorbets plein fruits

Fruits frais

14 €



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier

Confit d'orange chaud, glace chocolat

16 €

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

14 €

Autour de la banane et du chocolat Caramélia

Sorbet banane passion

14 €

« Pomponettes » au muscat, abricot et passion

Sorbet abricot miel

14 €

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

14 €

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, gelée pamplemousse rose

Chutney d'agrumes, pain maison aux fruits secs

Thon rouge de Méditerranée en tartare et en tataki au sésame

Sorbet pêche de vigne vinaigre balsamique blanc

Raviole maison de poulpe et seiche à la Sétoise

Soupe de poissons, espuma d'aïoli



Plats

Filets de rouget rôtis sur peau, vierge à l'olive taggiasche

Déclinaison autour du fenouil

Lotte rôtie, beurre blanc à la betterave



rouge

Purée de betteraves jaunes au vinaigre de framboises

Pièce de bœuf persillé « Chuck Flap Angus », jus de veau



Purée de petit pois à la menthe, mini poivron confit, ail en chemise



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 : 44 €

(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 37 €

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

Entrées

Dôme de courgettes, panacotta au basilic

Finger de sablé parmesan, confiture de légumes acidulée

Carpaccio de maigre de ligne, guacamole et noisettes

Salade d'herbes fraîches, vinaigrette au citron



Tomates anciennes, espuma de burrata

Chips de Spianata, vinaigrette cerise



Plats

Poitrine de veau croustillante, jus de veau

Variation autour du Maïs



Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes

Risotto d'épeautre à l'artichaut, émulsion de jus barigoule

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces

Patate douce vanillée, épinards et chips



Desserts

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Autour de la banane et du chocolat Caramélia

Sorbet banane passion

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

« Pomponettes » au muscat, abricot et passion

Sorbet abricot miel

Assiette de fromages

Sélection de fromages du moment

supplément 4 €

