



MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises - 64 € PAR PERSONNE

(Servi midi et soir)

Marbré de foie gras de canard, gelée coings acidulé
Chutney de coings et citron vert, pain maison aux fruits secs

Carpaccio de veau et tartare d'huîtres aux salicornes
Houmous au terriyaki, chips d'artichaut

Raviole de langoustines maison et fenouil confit
Consommé de langoustine, crémeux à l'orange

—

Filets de rouget rôtis sur peau, émulsion de roche
Coulis de laitue, sucrose rôtie et gnocchis

Tournedos de Maigre de ligne, fumet crémé au wakamé
Palet de risotto à l'encre de seiche, carotte gingembre



½ Pigeon cuit sur coffre et cuisse confite, jus de carcasse



Purée de betterave pain d'épices, sauté d'endives aux pruneaux

—

Les desserts et fromages sont à choisir dans notre carte de
desserts, à commander en début de repas.

Mignardises

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Nos plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*Sans gluten (Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).
Nous nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.*