



MENU DU PETIT JARDIN

64 € PAR PERSONNE

Prémices

Raviole maison de volaille à la Truffe et foie gras poêlé
Consommé de champignons clarifiés

Déclinaison de légumes de saison façon « Petit Jardin »
Brousse de Brebis, sablé parmesan et olives noires

Carpaccio de radis de couleurs, vinaigrette à l'orange sanguine
Tartare de bar de ligne au kiwi et menthe

Filets de rouget rôtis pochés, jus légèrement relevé
Purée d'igname, chayotte rôtie et crumble de banane Plantin

Lotte rôtie, beurre blanc à la liqueur sureau
Autour de la carotte et de l'ananas Victoria



Filet de Canette de Barbarie, jus corsé
Déclinaison de chou et crispy de magret fumé



Autour du chocolat Gianduja et pamplemousse rose
Glace chocolat blanc

Citron en trompe l'œil
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Blanc manger coco fruit exotiques, hibiscus « Bisap »
Sorbet ananas gingembre

Notre Paris-Brest
Noisettes caramélisées

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Palette de glaces et sorbets plein fruits
Fruits frais de saison



Mignardises

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.
SERVI À MIDI ET LE SOIR



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.