



Le Restaurant

du petit jardin

MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – **48 €**
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – **39 €**
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

ENTRÉE AU CHOIX

Fregola sarda infusées aux épices

Chutney de pommes acidulé et tuile parmesan

Sashimi de dorade accompagné de son jus d'agrumes

Purée et salade de choux rouge

Tartare de bœuf et son jaune d'œuf en gravelax

Huile d'herbes et sorbet câpres cornichons

PLAT AU CHOIX

Dos de maigre émulsion basilic

Millefeuille pommes de terre parmesan, pesto de tomates confites

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces

Purée de patates douces vanillées, épinards

Pavé de veau français, jus de légumes corsé

Purée de carotte au ras el hanout et cébettes confites

DESSERT AU CHOIX

Millefeuille au crémeux chocolat blanc et liqueur de café

Mousse chocolat brownie et glace café

Le Fraisier du Petit Jardin

Sorbet fraise du Pays d'Oc

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages - supplément 7 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Le Restaurant

du petit jardin

MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – **64 €**
(Servi midi et soir)

ENTRÉE AU CHOIX

Raviole maison, brousse et figatelli

Émulsion de miel et de romarin

Oeuf poché, asperges de pays

Champignons du moment et émulsion ail

Ballotine de merlu émulsion thym

Légumes du soleil

PLAT AU CHOIX

Filets de rougets snackés

Artichauts et sauce ail

Lotte rôtie

Céleri en deux textures et salicorne, sauce vin blanc

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé

Déclinaison autour du pois et de la datte

DESSERT AU CHOIX

Millefeuille au crémeux chocolat chocolat et liqueur de café

Mousse chocolat brownie et glace café

Le Fraisier du Petit Jardin

Sorbet fraise du Pays d'Oc

Notre Paris-Brest

Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit

Fruits frais Le Soufflé chaud au

Le soufflé chaud au Grand-Marnier

Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – supplément 7 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

À LA CARTE

ENTRÉES

Fregola sarda infusées aux épices – 18€

Chutney de pommes acidulé et tuile parmesan

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce – 18€

Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

(SG)

Tartare de bœuf et son jaune d'œuf en gravelax – 18€

Huile d'herbes et sorbet câpres cornichons

(SG)

Raviole maison, brousse et figatelli – 23€

Émulsion de miel et de romarin

Œuf poché, asperges de pays – 23€

Champignons du moment et émulsion ail

(SG)

Ballotine de merlu émulsion thym – 23€

Légumes du soleil

(SG)

PLATS

Dos de maigre émulsion basilic – 31€

Millefeuille pommes de terre parmesan, pesto de tomates confites

(SG)

Filets de rougets snackés – 35€

Artichauts et sauce ail

(SG)

Lotte rôtie – 38€

Céleri en deux textures et salicorne, sauce vin blanc

(SG)

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€

Purée de patates douces vanillées, épinards

(SG)

Pavé de veau français, jus de légumes corsé – 32€

Purée de carotte au ras el hanout et cébettes confites

(SG)

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé – 41€

Déclinaison autour du pois et de la datte

(SG)

Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau – 46 €

Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

(SG)

PLATS VÉGÉTARIENS

Raviole maison, tomates confites et herbes – 28€

Emulsion roquette

Risotto crémeux – 27€

Asperges vertes rôties de pays



LES ENFANTS À LA CARTE 16 €

**Pavé de poisson ou de viande du marché
Légumes de saison ou frite maison**

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

FROMAGES ET DESSERTS

Millefeuille au crémeux chocolat blanc et liqueur de café – 16€

Mousse chocolat brownie et glace café

Le Fraisier du Petit Jardin – 16€

Sorbet fraise du Pays d'Oc



Notre Paris-Brest – 16€

Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil – 16€

Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€

Fruits frais



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier- 18€

Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – 17€

Sélection de fromages du moment



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

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.