



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

Dôme de courgettes, panacotta au basilic

Finger de sablé parmesan, confiture de légumes acidulée

Tartare de sardines en millefeuille, caviar balsamique

Coulis de tomates acidulé

Carpaccio de paleron confit (SG)

Vinaigrette câpres, cornichon et miel, dés de panisses frits

PLAT AU CHOIX

Magret de canard à la plancha, jus corsé au thym (SG)

Crèmeux de brocolis au basilic, condiment féta

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes,

Risotto de riz vénéré à l'artichaud, jus barigoule

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces (SG)

Purée de patates douces vanillées, épinards

DESSERT AU CHOIX

DESSERT AU CHOIX

Baba au Muscat du domaine de Barroubio, marmelade d'abricot à la lavande

Crèmeux et abricots rôtis, sorbet abricot et miel

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 5 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



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

Baba au Muscat du domaine de Barroubio, marmelade d'abricot à la lavande

Crèmeux et abricots rôtis, sorbet abricot et miel

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 Grand-Marnier

Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages - supplément 5 €

Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

À LA CARTE

ENTRÉES

Dôme de courgettes, panacotta au basilic – 18€

Finger de sablé parmesan, confiture de légumes acidulée

Tartare de sardines en millefeuille, caviar balsamique – 18€

Coulis de tomates acidulé

Carpaccio de paleron confit – 18€

Vinaigrette câpres, cornichon et miel, dés de panisses frits

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 cabillaud rôti en croûte d'herbes – 31€

Risotto de riz vénéré à l'artichaud, jus barigoule

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

Magret de canard à la plancha, jus corsé au thym – 32€

Crèmeux de brocolis au basilic, condiment féta

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 purée de pommes de terre**

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

FROMAGES ET DESSERTS

Baba au Muscat du domaine de Barroubio, marmelade d'abricot à la lavande – 16€

Crèmeux et abricots rôtis, sorbet abricot et miel

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 – 16€

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.