



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

Riz au lait crèmeux aux fruits rouges
Sablé breton à la fleur de sel, sorbet framboise

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 de poulpe, seiches et moules façon "Sétoise"
Soupe de poissons, espuma aïoli

Déclinaison de légumes de saison façon "Petit Jardin" (SG)
Brousse de brebis, sablé parmesan et olives noires

Finger d'agneau confit
Condiment d'ail, salade de fèves, radis et coriandre

PLAT AU CHOIX

Filets de rougets sur peau, émulsion de poissons de roches (SG)
Déclinaison autour du fenouil

Turbo rôti sur l'arête, émulsion de coque (SG)
Purée de carotte abricot, carotte fane et abricot rôti

Filet de bœuf jus de veau corsé (SG)
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

Riz au lait crémeux aux fruits rouges
Sablé breton à la fleur de sel, sorbet framboise

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 (SG)
Fruits frais

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

Assiette de fromages – supplément 5 €
Sélection de fromages du moment

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€ (SG)
Vinaigrette câpres, cornichon et miel, dés de panisses frits

Raviole maison de poulpes, seiches et moules façon « Sétoise » – 23€
Soupe de poissons, espuma aioli

Déclinaison de légumes de saison façon « Petit Jardin » – 23€ (SG)
Brousse de brebis, sablé parmesan et olives noires

Finger d'agneau confit – 23€
Condiment d'ail, salade de fèves, radis et coriandre

PLATS

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes – 31€
Risotto de riz vénéré à l'artichaud, jus barigoule

Filets de rougets rôtis sur peau, émulsion de poissons de roche – 35€ (SG)
Déclinaison autour du fenouil

Turbot rôti sur l'arête, émulsion de coque – 38 € (SG)
Purée carotte abricot, carotte fane et abricot rôti

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€ (SG)
Purée de patates douces vanillées, épinards

Magret de canard à la plancha, jus corsé au thym – 32€ (SG)
Crèmeux de brocolis au basilic, condiment féta

Filet de bœuf, jus de veau corsé – 41€ (SG)
Cannelloni de caponata et caviar d'aubergine

Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau – 46 € (SG)
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

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€

Crémeux et abricots rôtis, sorbet abricot et miel

Riz au lait crémeux aux fruits rouges – 16€

Sablé breton à la fleur de sel, sorbet framboise

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.