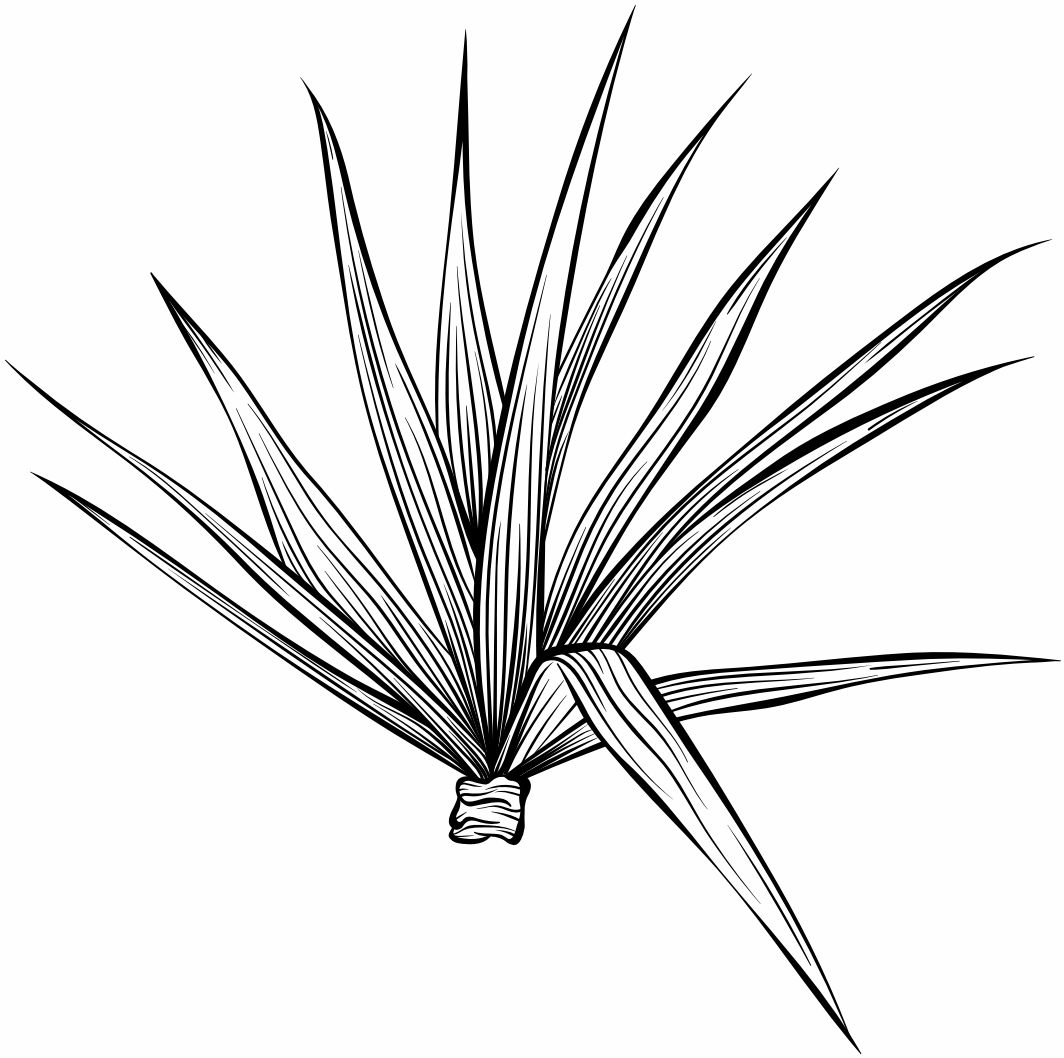
LE
JARDIN

Notre CARTE



Notre ÉQUIPE

D'EXCEPTION

Cyril Audineau

"Le restaurant Le Jardin, c'est un lieu unique dans un écrin de verdure où l'on y propose une cuisine aux saveurs originales.

Mon but premier c'est de faire plaisir aux clients ! Ma cuisine représente la découverte & la gourmandise avec quelques traits de cuisine asiatique.

Pour l'élaboration de mes menus, je fais appel à mon équipe et ses idées débordantes ! Je travaille également avec des producteurs locaux, ce qui me permet de proposer des produits de saison et respectueux de l'environnement."

Le chef

François Schiffers

"Mon souhait au restaurant Le Jardin c'est de viser à satisfaire chaque client en créant une proposition pour tous les goûts.

L'idée c'est également de travailler avec des producteurs locaux afin de garantir des produits du terroir qui sont également originaux !

Ce que j'aime le plus, c'est découvrir des nouvelles choses, les proposer à nos clients et enrichir les connaissances de mon équipe."

Le maître d'hôtel

Notre CARTE

METS ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

VIANDE ORIGINE FRANCE

METS VÉGÉTARIENS

PRIX EN € ET TTC

ENTRÉES

9 **CROUSTILLANT MARMELADE DE BUTTERNUT-MIEL**

CRUMBLE DE NOISETTES, CHÈVRE & CHAMPIGNONS

10 **TACOS**

POISSON FUMÉ, GUACAMOLE & CRIOLLA DE MANGUE

11 **OEUF PARFAIT & CAILLE**

FILET DE CAILLE, PURÉE DE HARICOTS COCO & CHAMPIGNONS DES BOIS

11 **RAVIOLE DE CANARD CONFIT**

BOUILLON THAÏ & CHOUX CHINOIS ET SHIMEJI

12 **CEVICHE DE DAURADE**

VANILLE-MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, GEL YUZU & MOUSSE RAIFORT

PLATS

CHOU FARCI AUX LÉGUMES 18

SOUPE À L'OIGNON BRÛLÉ ET SES CROÛTONS

POISSON DU MARCHÉ 19

MOUSSELINE DE NAVETS, TATIN D'ENDIVES & SON BEURRE À L'ORANGE

PLUMA DE COCHON LAQUÉE AU SOJA & MIEL 20

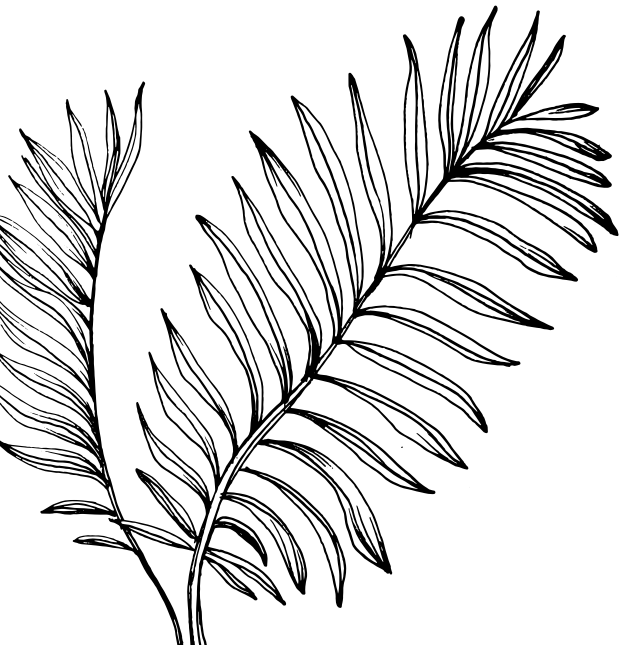
DÉCLINAISON DE CHOUX-FLEURS

CÔTE DE VEAU, 23

MOUSSELINE DE PANAIS À LA FÈVE DE TONKA, CHOUX DE BRUXELLES, CAROTTES VIOLETTES ET SON JUS

SAINT-JACQUES RÔTIES 24

POMMES-CÉLERI, BEURRE AU CIDRE & CRUMBLE AU SARRASIN,GEL DE NOISETTE



Le Jardin

Notre CARTE

SORBET DE GÉRARD CABIRON MOF
TOUS NOS DESSERTS SONT VÉGÉTARIENS

DESSERTS

FINGER CITRON, BASILIC & PISTACHE	9
ENTREMET JASMIN & MANGUE	9
CHOCOLAT SARRASIN & BAILEY'S	10
L'EXPLOSION ANETH & ORANGE SANGUINE	10
CANNELÉ EN TROMPE L'OEIL CAFÉ, CARAMEL, RHUM-VANILLE	10
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FERME BOIS JOUBERT & RACINES (3 PORTIONS)	12

Nos MENUS

MENU RACINES

Du mardi au vendredi midi (hors jours fériés)

AU CHOIX PARMI 2 ENTRÉES, 2 PLATS & 2 DESSERTS

SELON ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 20

OU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 25

MENU ORIGINES

Du mardi au samedi soir & samedi midi

AU CHOIX PARMI 2 ENTRÉES, 2 PLATS & 2 DESSERTS

SELON ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 39.90

FROMAGE (+3€)

LE P'TIT JARDINIER -12 ANS

PRIX & PORTION EN FONCTION DE L'ÂGE DE L'ENFANT **(1 AN = 1€)**

PLATS

VOLAILLE, FRITES ET/OU LÉGUMES

OU

POISSON DU MARCHÉ, FRITES ET/OU LÉGUMES

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

OU

BOULES DE GLACE

Le Jardin

Notre BRUNCH

UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI

ADULTES - 35
ENFANT (-12ANS) - 15

NOTES SUCRÉES

FROMAGE BLANC BIO
YAOURTS BIO
VIENNOISERIES
PANCAKES
CONFITURES
SIROP D'ÉRABLE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ
PANNA COTTA

SALADE DE FRUITS
CÉRÉALES
MADELEINES
TARTELETTES
BRIOCHES PERDUES
FRUITS DE SAISON
DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER

METS SALÉS

CÔTÉ TERRE

ŒUFS BROUILLÉS
BACON
QUICHES
CHARCUTERIES & FROMAGES
JAMBON SERRANO
PLAT DU JOUR
RISOTTO DANS LA MEULE
WRAP
CLUB SANDWICH
QUICHE VÉGÉTARIENNE
CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ

CREVETTES
HUÎTRES
MAKIS
SAUMON GRAVLAX

CÔTÉ MER

BOISSONS CHAUDES

THÉ
CAFÉ
CAFÉ ALLONGÉ
CHOCOLAT CHAUD

CAPUCCINO
CAFÉ NOISETTE
RISTRETTO

BOISSONS FRAÎCHES (NON ALCOOLISÉES)

JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE,
JUS DE POMME