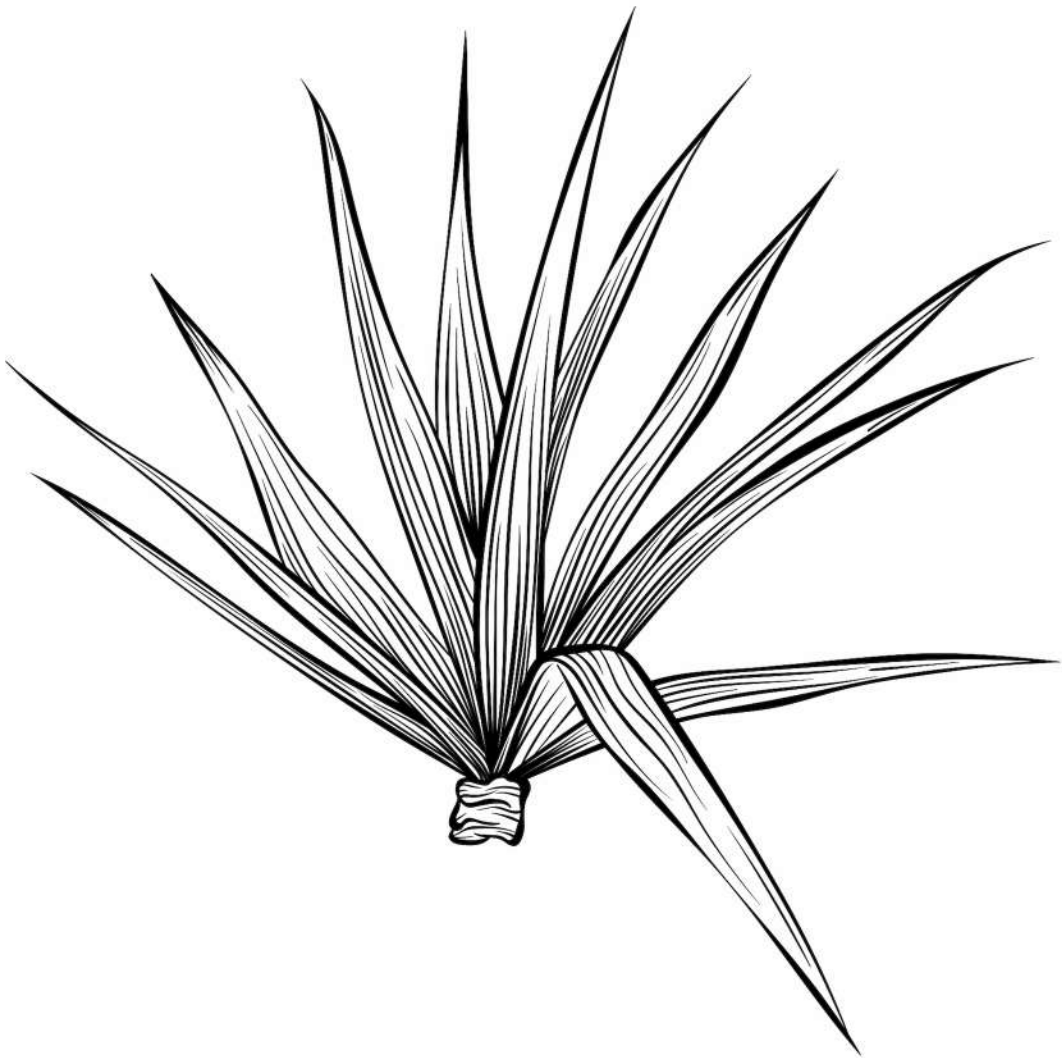


LE
JARDIN

Notre CARTE



Notre ÉQUIPE

D'EXCEPTION



Cyril Audinau

“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 **ASPERGES BLANCHES AUX AGRUMES** 
ESPUMA À LA DIJONNAISE
- 10 **TACOS**
POISSON FUMÉ, GUACAMOLE & CRIOLLA DE MANGUE
- 11 **ENCORNETS**
PRESSÉ DE CÉLERIE & MOUSSE AU CHORIZO
- 10 **LOLY CHICKEN**
POPCORN, GUIMAUVE AUX HERBES, MAYONNAISE AU RAIFORT FUMÉ ET KETCHUP JAPONAIS
- 12 **TATAKI DE THON MI-CUIT FARCI**
REMOULADE DE CHOUX ROUGES AUX AGRUMES

PLATS

-  **CURRY DE POIS CHICHES** 18
PAIN BAO, SIPHON GINGEMBRE, CORIANDRE
- POISSON DU MARCHÉ** 19
POMMES DE TERRE MITRAILLES, POIREAUX GLACÉS
& CRÈME DE THYM
- EFFILOCHÉ DE PALERON DE BOEUF** 20
DÉCLINAISON DE CAROTTES
- SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE** 25
FINANCIER À LA CHLOROPHYLLE, CANNELLONI DE BLETTE
& ÉPINARDS, KETCHUP DE BETTERAVE
- DOS DE CABILLAUD LARDÉ AU LARD COLONNATA** 23
PETITS POIS AU WASABI, GEL AU SIROP D'ÉRABLE, PIMENT
D'ESPELETTE ET SON BEURRE DE CACAHUÈTE AU SATÉ



Le Jardin

Notre CARTE



SORBET DE GÉRARD CABIRON MOF
TOUS NOS DESSERTS SONT VÉGÉTARIENS

DESSERTS



FINGER CITRON, BASILIC & PISTACHE

9



MILLEFEUILLE FRAISE & ROOIBOS ÉPICÉS

9



ENTREMET AU CHOCOLAT

10



RHUBARBE - SUREAU & LAIT RIBOT

10



PINK LADY AMANDINE & TONKA

10



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

12

DE LA FERME BOIS JOUBERT & RACINES (3 PORTIONS)

Le Jardin



Nos MENUS

MENU RACINES

Du mardi au vendredi midi (hors jours fériés)
VOIR ARDOISE

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 20

OU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 25

MENU ORIGINES

Du mardi au samedi soir & samedi midi
VOIR ARDOISE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 39.90

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES - 42.90

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES, DESSERT - 49.90

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
CAMEL 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
HŪITRES
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

