

Notre CARTE

METS ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

VIANDE ORIGINE FRANCE

 **METS VÉGÉTARIENS**

PRIX EN € ET TTC

ENTRÉES

- 9 **MAKIS REVISITÉS** 
HIBISCUS, TOFU FUMÉ ET POIVRE, MAYONNAISE WASABI
- 10 **TARTARE DE BAR**
CITRON VERT, CORIANDRE, ESTRAGON ET TUILE GOMAZIO; QUINOA FRIT
ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES & GEL CITRON
- 10 **CROMESQUIS D'ESCARGOTS**
VELOUTÉ DE COURGES, GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES AUX ÉPICES,
HUILE DE CERFEUIL
- 11 **TATAKI DE BOEUF**
AGRUMES, LÉGUMES SAUTÉS ET PICKLES, VIERGE DE FRAISES ET CÉBETTES
- 12 **MAGRET FUMÉ AU FOIN**
TUILE DE RIZ, GEL FIGUES, FETA MARINÉE MAISON, TOMATES CONFITES
& FIGUES FRAICHES

PLATS

 **CAPPELLETTI CAROTTES**
RICOTTA CITRON -NOISETTE, CRUMBLE NOISETTE, CAROTTES COULEURS
GLACÉES, CRÈMEUX DE CAROTTES, YUZU, ANETH, PICKLES D'OIGNON
& ESPUMA DE PARMESAN

CABILLAUD PANÉ AUX HERBES

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE AU CRESSON,
CROUSTILLANT DE LÉGUMES AU KUMQUAT & SON
ÉMULSION DE BOUILLON THAÏ

SALTIMBOCCA DE VEAU

POLENTA, COURGETTE MARINÉE, CAVIAR D'AUBERGINE, GEL
POIVRONS BRÛLÉS, SAUCE ROMARIN, CITRON & TAPENADE MAISON

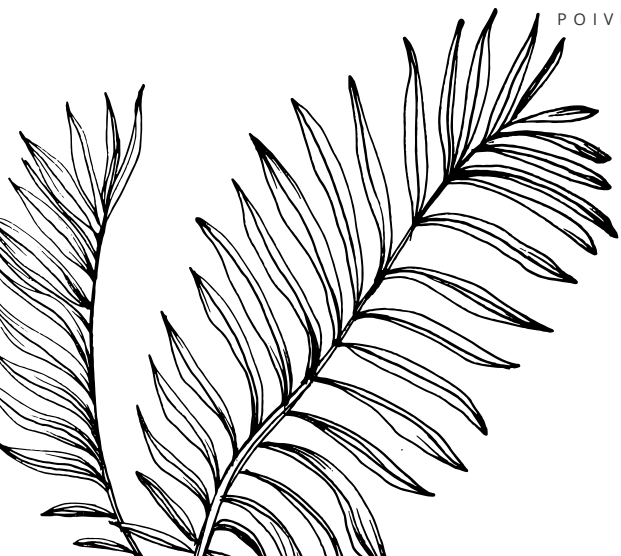
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE

AUX PIGNONS DE PIN, ARANCINI DE RIZ VÉNÉRÉ, TARTARE
DE SALICORNE AUX VINAIGRE BALSAMIQUE ET HUILE
D'OLIVE

POULPE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

PAK-CHOÏ GRILLÉ, PANA COTTA GINGEMBRE, RAVIOLES
RADIS NOIR ET PURÉE DE CITRON, SAUCE CHIMICHURRI

Le Jardin



Notre CARTE



TOUS NOS DESSERTS SONT VÉGÉTARIENS

DESSERTS



POMME - CÉLERI

9

BRUNOISE DE POMME POÊLÉE AU GINGEMBRE & AU CITRON VERT, PICKLES DE CÉLERI, CRUMBLE & POUDRE DE CÉLERI, SIPHON POMME-CÉLERI



POIRE-COCO-CITRONNELLE

10

CROUSTILLANT COCO, BRUNOISE DE POIRE CITRONNELLE, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC COCO ET GINGEMBRE & SAUCE COCO CITRONNELLE



FINGER

10

SABLÉ BRETON, GEL & CRÉMEUX CITRON, ZESTES CONFITS & PRALINÉ AMANDES - NOISETTES



LA MÛRETILLE

10

CARDAMOME & POIVRE TCHULI, PICKLES DE MYRTILLES, CRÉMEUX MÛRE & SORBET ARTISANAL



POP-CORN & CHOCOLAT

11

CRÉMEUX CHOCOLAT-CARAMEL VALRHONA, CRÈME POP-CORN, ROSES DES SABLES & GELÉE CHOCOLAT AU LAIT



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

14

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 - 23

OU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 28

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

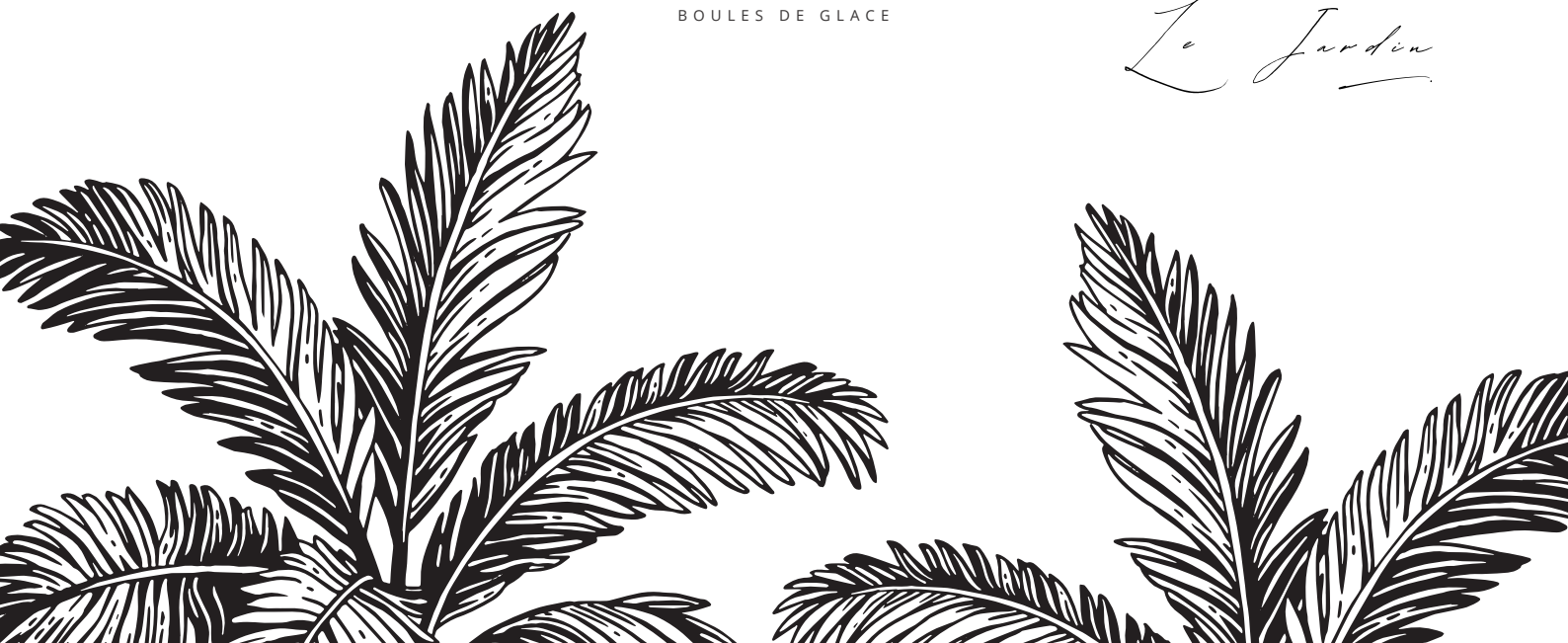
DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

OU

BOULES DE GLACE

Le Jardin



Notre BRUNCH

UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI

ADULTES - 35
ENFANT (-12ANS) - 15

NOTES SUCRÉES



BRIOCHES PERDUES
PANCAKES
GAUFRES
FONTAINE DE CHOCOLAT
VIENNOISERIES
MADELEINES
TARTELETTES
SALADE DE FRUITS
PANNA COTTA

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER
CÉRÉALES
FROMAGE BLANC BIO
YAOURTS BIO
FRUITS DE SAISON
CONFITURES
SIROP D'ÉRABLE
CARMEL AU BEURRE SALÉ

METS SALÉS



CÔTÉ TERRE

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

CREVETTES
HÙÎTRES
MAKIS
SAUMON GRAVLAX
SAUMON FUMÉ MAISON



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, DETOX

