

LE JARDIN PRIVÉ

LES SIGNATURES DU CHEF 12H-14H30 19H-22H30

ENTREES

- Crèmeux de champignons
*Tombée de shiitakes et girolles, jus de persil
au beurre noisette* 12€ ✕ 🌿
- Ravioles croustillantes de crevettes
Bisque à l'orange et purée de panais 13€
- Foie Gras mi-cuit
*Chips pain d'épice Mandarine et gelée de
Sauternes poivrée* 15€

PLATS

- Canard à l'Orange ✕
Panais et carottes confits 24€
- Filet de Boeuf
*Pommes de terre grenaille rôties au
thym, jus corsé* 25€
- Poulpe de roche ✕
*Poivrons confits au piment d'Espelette, siphon de
pomme de terre et verre jus de cibettes* 23€

DESSERTS

- Brioche perdue
11€
- L'Agrume
11€
- Tout Chocolat
11€

Plat végé 22€ 🍌 ✕

(demander la suggestion du Chef)

MENU DU JOUR

Valable le midi en semaine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 29€

A PARTAGER...OU PAS

- Planche 18€
Charcuterie, Fromages AOC ou Mixte
- Croque Monsieur 12€
- Falafel bio 10€ 🌿
Crème menthe/grenade

SALADES

- Détox 20€ ✕ 🌿
*Artichauts, Petite épeautre, Champignons de Paris,
goji, pousses d'épinards*
- Caesar 21€ ✕
Romaine, Poulet, Oeuf, Bacon, Parmesan
- Salade d'automne 19€ 🌿
*Endives pleine terre, Betteraves confites, Sauce sirop
d'érable, Paprika, Noix de cajou, Tomme de Savoie*

LES BASICS

- Fish and chips 19€ ✕
- Carpaccio de boeuf Black Angus 19€ 🌿 ✕
- Club Sandwich 21€ ✕
- Tagliatelles à la bolognaise 19€ ✕
- Pennes au pesto 18€ 🌿 ✕
- Omelette 17€ ✕
- Burger Black Angus 23€ 🌿 ✕
- Minestrone de fruits 10€ ✕
- Moelleux chocolat 10€ ✕
- Glace 5€ / 7€ ✕
2 ou 3 boules
- Tartelette et son
café 12€ ✕

Tarifs nets en euros - Service compris Net prices in euros - Service Included

🌿 = Végétarien 🍌 = Vegan 🌿 = Bio ✕ = Demi-pension