

## Menu du jour

*Servi le midi du lundi au vendredi*

Plat 13€ 90

Entrée et plat 16€ 90

Entrée, plat et dessert 19€ 90

---

## Menu «De retour du jardin»

*Servi le soir du lundi au samedi*

Entrée, plat et dessert 24€ 90

---

## Menu «Le menu du Jardin»

Entrée, plat, fromage ou dessert 39€

Entrée, plat, fromage et dessert 43€

---

## Menu «Le menu Gourmand»

*Au choix dans l'ensemble de la carte et suggestions*

Entrée, plat, fromage ou dessert 42€

Entrée, plat, fromage et dessert 46€



---

## Les entrées du jardin

Entrée du jour 9 €

Velouté glacé d'asperge  
Chips de légumes racine 13 €

Escargots de Bourgogne au beurre persillé  
Les 6 escargots 7 €  
Les 12 escargots 13 €

Tataki de Thon Rouge et Citronnelle,  
Balsamique de Basilic,  
Gelée de Pomme Verte et Citron 15 €

Noix de Saint Jacques Poêlées,  
Asperge Verte en Deux Façon et Mousseline 17 €

Pressé de Foie Gras de Canard,  
Chutney d'Asperge, , Sirop de Vin Rouge 17 €

### Plat Signature du Chef :

Saumon Mariné au Basilic, Avocat,  
Mélange de Jeunes Pousses et Crème Aigrette,  
Poulpe en Persillade 17 €



## Les viandes du jardin

Viande du jour (Uniquement le Midi, sauf week-end)	13,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Bavette de Flanchet) Pommes frites, mesclun	19 €
Millefeuille de Veau Français à l'orange, Mousseline et Chips de Légumes Racine	21 €
Noisette d'agneau d'Écosse, Carpaccio de ratte et ail confit Jus au thym	25 €
Filet de bœuf Montbéliard au romarin, Jus corsé au poivre noir Kerala	26 €

Viandes origine France et UE



## Les poissons du jardin

Poisson du jour (Uniquement le midi, sauf week-end)	13.90 €
Ravioles d'esturgeon et caviar calvisius Bouillon d'ecrevisse et basilic Émulsion de coques	24 €
Simple Face de Thon Rouge, Boullgour à la Fleur de Carthame, Émulsion au Wasabi	26 €

## Les fromages du Jardin

Assiette de fromages affinés	9 €
Fromage blanc Faisselle	4,50 €
Demi saint Marcellin et son mesclun	4,50 €



## Les plaisirs sucrés du Jardin

Gourmandise du jour	7 €
La Salade de Fruits Frais	8 €
Le Fraisez-Vous Plaisir	
L'Ananas Rôtis aux Épices Sablé Breton, Glace Vanille	9 €
Véritable café Liégeois	9 €
Le Parfait Glacé à la Vanille Flambé Spéculos et Caramel Beurre Salé	9 €
Moelleux au chocolat cœur coulant (10 min de cuisson)	9 €
Le Café en Gourmandises Assortiments de Mignardises	9 €



## Les enfants au Jardin

Jusqu'à 12 ans

**Viande du Chef, Pommes sautés et Légumes**

**Ou**

**Poisson selon le marché et Petits Légumes**

**Dessert**

**1 Boisson + 1 Plat + 1 Dessert**

**14€**



## LE MENU DU JARDIN

*Entrée, Plat et Dessert au Choix 39 €*

*Entrée, Plat, fromage et Dessert au Choix 43 €*

### ENTRÉES

#### L'entrée du Jour

\*\*\*

Velouté Glacé d'Asperge, Chips de Légumes Racine

\*\*\*

Tataki de Thon Rouge et Citronnelle,  
Balsamique au Basilic, Gelée de Pomme Verte et Citron

### PLATS

Tartare de Bœuf au Couteau, Pommes Frites, Mesclun

\*\*\*

Millefeuille de Veau à l'Orange,  
Mousseline et Chips de Légumes Racine

\*\*\*

Ravioles d'Esturgeon et Caviar Calvisius,  
Bouillon d'Ecrevisse et Basilic, Émulsion de Coques

### DESSERTS

À Choisir dans la Carte des Desserts



## Les suggestions du moment

Carpaccio de Bœuf Façon Coppa  
à l'huile de Truffe Blanche, Roquette et Pecorino

Entrée : 16 € / Plat : 22 €

Tomates Tricolore et Burrata à la Truffe

Entrée : 17 € / Plat : 24 €

Sole Meunière Entière (300 grammes),  
Garniture du Moment

28 €

Côte de Cochon des Alpes Grillée (300 gr),  
Potatoes et Oignon Frit

27,50 €