

L'Automne

Octobre 2024
Midi & Soir



Carte

Entrées

Jambon de Boeuf au poivre sauvage / Tomme de Brebis 12
Velouté potiron / Pickles d'oignon rouge

Palourdes / Gambas / Haricot coco de nos producteurs / Jus de homard 12
Romarin

Gnocchi persil - parmesan / Cèpes frais 12

Plats

Queue de Lotte en feuille de figuier / Butternut / Figues rôties 27
Sauce Vierge d'Automne

Aiguillette de Boeuf Black Angus / Cèpes bouchon / Échalote confite 28
Sauce Bordelaise

Polenta artisanale / Champignons du moment / Guanciaie 26
Parmigiano Regiano

Desserts

Sorbet maison Figue - Gambetta / Crème Tiramisu / Biscuit expresso 10

Fou de Chocolat !! 10

Pressé de Pommes / Parfait dulce de leche / Yaourt Grec vanillé 10

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou' 12
Supplement menu 2€

Origine des viandes : Porc Espagne
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus





À partager

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

Signature du Jardin

Marbré de Foie gras & Mangue / Aji Amarillo 18

Supplement menu 5€

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraiches 30

Supplement menu 5€

Nos Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au diner

