

L'Hiver
Février 2025
Midi & Soir



Carte

Entrées

Jambon de Boeuf Wagyu / Sucrine grillée / Parmesan / Tahini 12
Pois chiche de chez 'Lou Païsan Valen'

Gravlax de Saumon Label rouge / Gaufre au thé matcha / Condiment aux herbes 12
Oeuf de saumon

Butternut à la plancha / Olives Taggiasche / Burrata 12
Sauce marchand de vin

Plats

Gnocchi maison au parmesan / Truffe noire du Périgord / Butternut de nos producteurs 28
Sauce suprême

Dos de Cabillaud au miso / Légumes de saison / Pack choï 28
Carmine grillée

Poitrine de Cochon noir de Néoules confite 10 heures 28
Riz interdit sauté au wok / Herbes fraîches

Desserts

Banoffee 'façon Jardin' 10
Sorbet banane maison / Dulce de leche / Streusel cacao

Fou de Chocolat !! 10

Agrumes bio de chez Joëlle / Mousseline Romarin / Pâte à roudoudou 10
Huile d'olive mûrée de notre production

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

Origine des viandes : Boeuf FR
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

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 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

