Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Œuf Bio Parfait choux fleurs en trilogie 13
Mousseline / pickles / émulsion

Crudo de noix de Saint Jacques safrané 15
Condiment citron / voile de bardes

Tartare de Bœuf maturé d'exception « Terre et mer » 16
Algue Wakamé / Vinaigrette thaï / œuf confit au ponzu

Filet de truite de mer confit basse température 14
Crémeux de curry jaune

POUR CONTINUER

Filet de Pêche nacré parfumé aux agrumes 26
Tombée de tétragone / topinambour / jus d'arrêtes perlée

Radiatori aux œufs frais 25
Tartare de gambero rosso / bisque de têtes

Suprême de Poulette de la ferme du Luteau 28
Scorsonères gratinés au Parmiggiano Reggiano / champignon des bois en persillade / jus gras

Pièce du boucher maturée par nos soins 33
Mousseline de pommes de terre aux fines herbes / sauce béarnaise

Risotto Carnaroli à la Truffe Melanosporum 26

POUR TERMINER

Le Fromage 12
Un fromage affiné sélectionné par notre Chef

Les Fruits frais 12
Sirop poivré

Entremet exotique 11

Tarte tatin 13

MENU DU MARCHÉ

Du lundi au vendredi,
sous réserve de disponibilité (Hors vacances et jours fériés)

Entrée + plat ou plat + dessert du jour et café **28**

Entrée, plat et dessert du jour et café **34**

NOTRE SÉLECTION A PARTAGER

Côte de Bœuf d'exception maturée par nos soins 95
Environ 1Kg
Mousseline de pommes de terre aux herbes *Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère*

Sole Meunière 70
Maraichère de légumes

MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef
Accompagnés de sa Boisson

NOS SUPPLEMENTS DE GARNITURES 5

Mousseline de pommes de terre aux herbes

Mélange de jeunes pousses

Maraîchère de légumes

Frites

Carte élaborée par le Chef Moussa Ba et ses équipes

Nos produits proviennent de producteurs français sélectionnés avec soin par notre Chef.

Nos viandes sont françaises et notre poisson est issus d'une pêche responsable et raisonnée.

Nos fruits et légumes proviennent de producteurs et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité.

Le Chef met un point d'honneur à revaloriser l'ensemble de nos déchets alimentaires, dans une démarche de respect du producteur à l'assiette.

Zéro déchet · Végétarien · Vegan · Sans Gluten · lejardinpriveparis.com · @jardinprive.paris

Prix nets en euros

Horaire d'ouverture : 12h – 14h30 / 19h – 22h30