



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Carpaccio de pêche du moment 🌿 13
Vinaigrette condimentée / piquillos / herbes fraîches

Taboulé de Fregola Sarda 14
Condimenté grenades et palourdes

Panaché de tomates et stracciatella di buffala fumée 🌿 14
Condiment pêche / huile de basilic

Tartare de Bœuf d'exception au couteau 🌿 16
Marinade thai, dressé en gouttière

POUR CONTINUER

Poulette de la ferme du Luteau 🌿 25
Pommes de terre en Mille-Feuille / cresson / jus de volaille

Pêche côtière petit bateau 🌿 26
Condiment cédrat / légumes maraîchers

Orecchiettes De Cecco Primavera 🌿 18
Légumes verts / vinaigre balsamique Bianco / pesto roquette

Pièce de bœuf d'exception maturée 🌿 31
*Jus de bœuf poivré ou béarnaise /
Pommes grenaille aux herbes fraîches / échalote confite*

Le Chou 🌿 17
*Chou-fleur en trois dimensions (pickles, houmous, rôti) /
Lait de chou-fleur / noisettes du piémont*

POUR TERMINER

Assiette de fruits frais de saison 🌿 11
Sirap maison épicé

Tartelette aux fruits frais de saison 🌿 13
Marmelade de fruits / insert crémeux vanille

Mousse au chocolat Valrhona 🌿 12
Biscuit Streusel

Cheesecake yuzu 🌿 14
Gelé yuzu / Meringue

Assiette de fromage AOP 🌿 11
Marmelade maison

SUGGESTIONS

Côte de Bœuf d'exception maturée 🌿 95
*Environ 1Kg
Garnitures au choix*

Pêche côtière entière du moment 🌿 70
*Environ 1Kg
Garnitures au choix*

NOS GARNITURES 5

Pommes de terre grenaille aux herbes 🌿 🌿

Mélange de jeunes pousses 🌿 🌿

Frites 🌿 🌿

Poêlée de légumes 🌿

MENU ENFANT 14

Plat, dessert au choix du chef et boisson

Carte élaborée par le Chef BA Moussa
et ses équipes

*Nos produits proviennent de producteurs français sélectionnés avec soin par notre Chef.
Toutes nos viandes sont françaises et notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée.
100% de nos fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique.*