

La Carte



La Table des Jardins est le lieu idéal pour **mieux comprendre l'origine de ce que nous mangeons.**

Partez à la découverte des Goûts et des Saveurs grâce à un **Savoir-faire Local, Artisanal et de Saison.**

Aigüisez votre sensibilité autour du **mieux manger**, ouvrez votre appétit aux produits d'ici et repartez les papilles éveillées.

Carte uniquement le soir et le week-end.

Le midi en semaine nous proposons le Menu du Marché.



by Vincent



Accès Handicapé



35€

Menu des Jardins

ENTRÉES

**Nage de Coquillages Safranée au Chorizo
et Chips de Parmesan,**

Ou

**Poêlée de Champignons, Jaune d'Œuf Confit au Ponzu
et Pickels d'Oignons Rouges,**

Ou

**Crevettes Snackées, Poireaux Confits, Bisque de Crustacés
et Chantilly de Pain Grillé.**

PLATS

**Poulpe Snacké, Emulsion à la Citronnelle
et Embeurré de Patate Douce au Lait de Coco,**

Ou

**Retour de Pêche, Ragoût de Coco de Paimpol au Lard
et à l'Ail Noir,**

Ou

**Cuissot de Porcelet Braisé, Jus Corsé au Vinaigre Balsamique,
Compotée de Chou Rouge et Légumes de Saison.**

DESSERTS

**Croustillant de Tomme de Brebis
et Confiture de Cerises et Airelles,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,

Ou

**Poire Belle "Elen" au Chocolat Amer,
Cake à l'Orange et Glace aux Noix de Macadamia Caramélisées,**

Ou

**Tarte Sablée aux Amandes, Figues Fraîches Rôties
et Glace à la Crème Fraîche.**





47€

Menu de l'Éveil

ENTRÉES

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit aux Figues et Abricots Secs
et Gelée de Piment d'Espelette,**

Ou

**Filet de Rouget, Crémeux de Chou-Fleur Rôti,
Emulsion de Noisettes et Tartare d'Algues,**

Ou

**Profiterole de Chair de Crabe aux Herbes Fraîches
et Mayonnaise Légère Végétalisée,**

PLATS

**Poisson Noble, Beurre Blanc à l'Orange,
Compotée de Fenouil et Légumes de Saison,**

Ou

**Rôti de Gigot d'Agneau, Jus Corsé au Café
et Ecrasé de Pommes de Terre à l'Ail Confit,**

Ou

**Fondant de Noix de Veau Cuisson "Basse Température",
Croûte d'Herbes et Tomates Confites, Jus de Veau au Romarin
et Légumes de Saison.**

DESSERTS

**Croustillant de Tomme de Brebis
et Confiture de Cerises et Airelles,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,

Ou

**Poire Belle "Elen" au Chocolat Amer,
Cake à l'Orange et Glace aux Noix de Macadamia Caramélisées,**

Ou

**Tarte Sablée aux Amandes, Figues Fraîches Rôties
et Glace à la Crème Fraîche.**



62€

Menu Découverte

**Crevettes Snackées, Poireaux Confits, Bisque de Crustacés
et Chantilly de Pain Grillé.**

-

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit aux Figs et Abricots Secs
et Gelée de Piment d'Espelette,**

-

**Filet de Rouget, Crémeux de Chou-Fleur Rôti,
Emulsion de Noisettes et Tartare d'Algues,**



-

**Poisson Noble, Beurre Blanc à l'Orange,
Compotée de Fenouil et Légumes de Saison,**

-

**Fondant de Noix de Veau Cuisson "Basse Température",
Croûte d'Herbes et Tomates Confites, Jus de Veau au Romarin
et Légumes de Saison.**

-



Dessert au Choix

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.



DESSERTS

10€

**Croustillant de Tomme de Brebis
et Confiture de Cerises et Airelles,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,

Ou

**Poire Belle "Elen" au Chocolat Amer,
Cake à l'Orange et Glace aux Noix de Macadamia Caramélisées,**

Ou

**Tarte Sablée aux Amandes, Figues Fraîches Rôties
et Glace à la Crème Fraîche.**



MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS

14€

Comme les Grands:

**Retour de Pêche,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes
de Saison**

ou

**Cuissot de Porcelet Braisé,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes
de Saison**

Desserts :

Glaces et Sorbets

Boissons :

Sirop à l'eau Monin
Fraise, Grenadine, Banane Kiwi
Menthe, Citron

