

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.

Aiguiser 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.



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, Figs Fraîches Rôties
et Glace à la Crème Fraîche.**

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



45€

Menu de l'Éveil

ENTRÉES

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit aux Figs 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, Figs Fraîches Rôties
et Glace à la Crème Fraîche.**

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



62€

Menu Découverte

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

-

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit aux Figues 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



10€

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, Figs 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



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