

LA CARTE



Le restaurant des Jardins de l'Éveil 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.

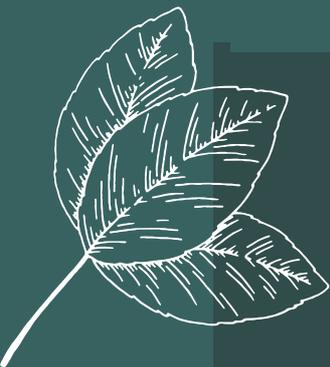
Aiguiser votre sensibilité autour du mieux-manger, ouvrez votre appétit aux produits d'ici et repartez les papilles éveillées.

Carte uniquement le soir et le week-end. Le midi en semaine nous proposons des menus du jour.



MENU DES JARDINS

32€



ENTRÉES

Gratinée d'Artichaut à la Mozzarella Fumée.



L'Oignon dans Tous ses Etats,
Et Os à Moelle.



Carottes de couleur
Et Tartare de Couteaux aux Epices Orientales



PLATS

La Criée du moment Nacrée,
Croûte à l'encre de Seiche,
Petits Pois Braisés et Crémeux de Langoustines.



Le Pressé de Bœuf Confit à l'Ail Noir,
Tomates Rôties d'Antan.



Le Suprême de Poulet fermier Fumé au Foin,
Pressé de Pommes de Terre et Jus à la Sauge.



DESSERTS

Le Brie chaud à la Rhubarbe.

L'Abricot Rôti Nougatine Pistache
Et Glace Lavande.

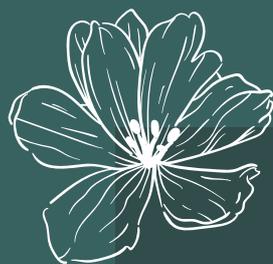
La Soupe de Fraise à l'Hibiscus
et Tuile au Chocolat.

La Pavlova aux Fraises et Citron Vert.



MENU DE L'ÉVEIL

45€



ENTRÉES

Oeuf Parfait, Saucisse de Molène Snackées
et écume de Pesto Rouge.



Foie Gras Mi Cuit à l'Artichaut, Chutney de Mangue
et Brioche Toastée.

Le Mille-Feuille de Langoustines au Blé Noir,
Mayonnaise au Curry Rouge.

PLATS

Le Retour de Pêche Nacrée
et Coco de Painpol au Cidre.



Le Ris de Veau Poêlé, Jus de Veau au Whisky,
Crèmeux de Choux Fleurs.



Les Côtes d'Agneau au Romarin,
Légumes du Moment.



DESSERTS

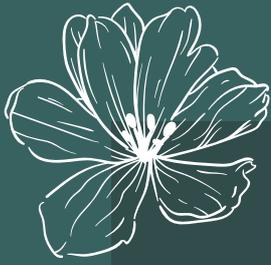
Le Brie chaud à la Rhubarbe.

Abricots Rôtis, Nougatine Pistache et Glace
Lavande.

Soupe de Fraise à l'Hibiscus
et Tuile au Chocolat.



La Pavlova aux Fraises et Citron Vert.



MENU DÉCOUVERTE 62€

Mille-Feuille de Langoustines au Blé Noir,
Mayonnaise au Curry Rouge.

-

Foie Gras Mi Cuit à l'Artichaut, Chutney de Mangue
et Brioche Toastée.

-

Le Retour de Pêche Nacrée
et Coco de Painpol au Cidre.

-

Le Ris de Veau Poêlé, Jus de Veau au Whisky,
Crèmeux de Choux Fleurs.

-

Le Brie chaud à la Rhubarbe.

-

Abricots Rôtis Nougatine Pistache Et Glace
Lavande.

À LA CARTE



ENTRÉES

Gratinée d'Artichaut
à la Mozzarella Fumée. 9,00

L'oignon dans tous ses états,
Et Os à Moelle. 9,00

Carottes de couleur
Et Tartare de couteaux
aux Epices Orientales. 9,00



Oeuf Parfait, Saucisse de Molène Snackées
et écume de Pesto Rouge 14,00

Le Mille-Feuille de Langoustines
au Blé Noir, 14,00
Mayonnaise au Curry Rouge.

Foie Gras Mi Cuit à l'Artichaut,
Chutney de Mangue 14,00
et Brioche Toastée.





PLATS

La Criée du moment Nacrée,
Croûte à l'encre de Seiche,
Petits Pois Braisés
et Crémeux de Langoustines. 17,00



Le Pressé de Bœuf Confit
à l'Ail Noir,
Tomates Rôties d'Antan. 17,00



Le Suprême de Poulet fermier Fumé au Foin,
Pressé de Pommes de Terre 17,00
et Jus à la Sauge.



Le Retour de Pêche Nacrée
et Coco de Painpol au Cidre. 23,00

Le Ris de Veau poêlé,
Jus de Veau au Whisky,
Crémeux de Choux Fleurs. 23,00



Les Côtes d'Agneau au Romarin,
Légumes du Moment. 23,00



Plat végétarien au fil des Saisons 16,00



MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS

14€

Comme les Grands :

Criée du moment Nacrée,

Le Pressé de Bœuf Confit

Suprême de Poulet fermier

servi avec de la purée et des Légumes

Desserts :

Glaces et Sorbets

Boissons:

Sirop à l'eau Monnin

Fraise, Grenadine, Banane Kiwi

Menthe, Citron



DESSERTS

Le Brie chaud à la Rhubarbe. 8,00

Abricots Rôtis Nougatine Pistache
et Glace Lavande. 9,00

Soupe de Fraises à l'Hibiscus
et Tuile au Chocolat. 9,00

Le Pavlova in Love aux Fraises,
et Citron Vert. 9,00
