

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



38€

Menu des Jardins

ENTRÉES

Mille-Feuille d'Œuf Mimosa au Miso
à la Feuille de Riz Soufflée,

Ou

Soupe à l'Oignon Revisitée
et Toast de Pain au Levain Gratiné au Comté,

Ou

Chou Pak Choï en Tempura, Coulis de Crustacés
Tranché à l'Huile de Persil.



PLATS

Ballotine de Crevettes en Crépinette, Légumes de Saison
et Émulsion Soja et Citron Vert,

Ou

Chou Farci à l'Effiloché de Bœuf Confit,
Jus de Veau aux Marrons,

Ou

Médaille de Cuisse de Dinde aux Herbes Fraîches,
Sauce Vin Jaune et Écrasé de Pommes de Terre "Mäiwen".

DESSERTS

Tuile au Thym et Mousse au Vieux Comté,

Ou

Riz au Lait de Mon Enfance à la Nougatine,

Ou

Sablé Breton aux Amandes, Ganache Citron
et Agrumes Confits.



49€

Menu de l'Éveil

ENTRÉES

Médailon de Foie Gras au Champagne
et sa Poire Pochée au Vin Chaud,

Ou

Gravlax de Truite Bretonne en Chiffonade, Écrasé de Vitelottes et
Crème de Hareng Iodée,

Ou

Saint-Jacques Snackées, Gâteau de Riz Croustillant,
Émulsion de Béarnaise au Corail d'Oursin.

PLATS

Filet de Bar Rôti sur Peau, Crème à l'Ail Confit
et Fondue de Choux de Lorient et Shiitakés Bretons,

Ou

Roulé de Poularde au Marron et Sauge, Galette de Pommes de
Terre à la Truffe, Jus Corsé au Sarrasin Torréfié,

Ou

Noix de Saint-Jacques Snackées, Crémeux de Potimarron
et Velouté à la Vanille.

DESSERTS


Tuile au Thym et Mousse au Vieux Comté,

Ou

Croustillant Noisette, Poire Pochée Caramélisée,
Crème Légère au Pralin et Kumquat Confit,

Ou

Chips de Meringue au Citron Vert et Gingembre, Marmelade de
Framboise à la Rose et Granola au Chocolat Blanc.



65€

Menu Découverte

**Chou Pak Choï en Tempura, Coulis de Crustacés
Tranché à l'Huile de Persil,**

-

**Saint-Jacques Snackées, Gâteau de Riz Croustillant,
Émulsion de Béarnaise au Corail d'Oursin**

-

**Médailon de Foie Gras au Champagne
et sa Poire Pochée au Vin Chaud,**



-

**Filet de Bar Rôti sur Peau, Crème à l'Ail Confit
et Fondue de Choux de Lorient et Shiitakés Bretons,**

-

**Roulé de Poularde au Marron et Sauge, Galette de Pommes de
Terre à la Truffe, Jus Corsé au Sarrasin Torréfié,**

-

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.





A la Carte



ENTRÉES

**Mille-Feuille d'Œuf Mimosa au Miso
à la Feuille de Riz Soufflée,** 12,00€

**Soupe à l'Oignon Revisitée
et Toast de Pain au Levain Gratiné au Comté,** 12,00€

**Chou Pak Choï en Tempura, Coulis de Crustacés
Tranché à l'Huile de Persil** 12,00€

**Médailon de Foie Gras au Champagne
et sa Poire Pochée au Vin Chaud** 16,00€

**Gravlax de Truite Bretonne en Chiffonade,
Écrasé de Vitelottes et Crème de Hareng Iodée,** 16,00€

**Saint-Jacques Snackées, Gâteau de Riz
Croustillant, Émulsion de Béarnaise au Corail
d'Oursin.** 16,00€





PLATS



- Ballotine de Crevettes en Crépinette,
Légumes de Saison
et Émulsion Soja et Citron Vert,** 20,00€
- Chou Farci à l'Effiloché de Bœuf Confit,
Jus de Veau aux Marrons,** 20,00€
- Médailillon de Cuisse de Dinde aux Herbes
Fraîches, Sauce Vin Jaune
et Écrasé de Pommes de Terre "Maïwen".** 20,00€
- Filet de Bar Rôti sur Peau, Crème à l'Ail Confit
et Fondue de Choux de Lorient et Shiitakés
Bretons,** 25,00€
- Roulé de Poularde au Marron et Sauge, Galette de
Pommes de Terre à la Truffe, Jus Corsé au
Sarrasin Torréfié,** 25,00€
- Noix de Saint-Jacques Snackées,
Crèmeux de Potimarron et Velouté à la Vanille** 25,00€
- Plat Végétarien au fil des Saisons.** 18,00€



12€

DESSERTS

Tuile au Thym et Mousse au Vieux Comté,

Ou

Riz au Lait de Mon Enfance à la Nougatine,

Ou

Sablé Breton aux Amandes, Ganache Citron
et Agrumes Confits,

Ou

Croustillant Noisette, Poire Pochée Caramélisée,
Crème Légère au Pralin et Kumquat Confit,

Ou

Chips de Meringue au Citron Vert et Gingembre, Marmelade de
Framboise à la Rose et Granola au Chocolat Blanc.



MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS

15€

Comme les Grands:

Médailon de Cuisse de Dinde aux
Herbes Fraîches, Sauce Vin Jaune et
Écrasé de Pommes de Terre Mayenne.

Ou

Poisson du Jours, Ecrasé de Pommes de
Terre "Maïwen"
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.



BOISSONS

EAUX

Plate		37cl	1,50€
Gazeuse		37cl	2,50€
Plate		75cl	2,50€
Gazeuse		75cl	3,50€

BIÈRES

Pression Coreff Bio Blonde	25cl	4,00€
Bouteille Desperados 5,9%	33cl	5,50€
Bouteille Heineken 0%	33cl	3,50€
Bouteille Coreff (Dramm Hud, IPA, Blanche)	25cl	5,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pomme pulpe Kerné	25cl	4,10€
Kombucha Gingembre Citron Bio	25cl	5,00€
Breizh Cola	33cl	4,10€
Breizh Cola Zéro	33cl	4,10€
Breizh Agrumes	33cl	4,10€
Limonade 1905	33cl	4,10€
Schweppes Indian Tonic	25cl	4,10€
Breizh Tea	33cl	4,10€
Rhubarbe Pimpante Bio	33cl	5,00€
The Vert L'idyllique Bio	33cl	5,00€
Diabolo Sirop Monin	33cl	4,10€
Sirop à l'eau	33cl	3,00€
Ginger Beer	25cl	5,00€



BOISSONS CHAUDES

Café Mexique BIO COIC	2,90€
Café Crème ou Décaféiné COIC	3,50€
Café Allongé	3,20€
Chocolat Chaud MONBANA	3,20€
Thé BARONNY'S BIO	3,50€

Vert : Jasmin et Algue ou Menthe et Algue.
Noir : Ananas, Vanille, Fleurs ou Bergamote et Algue.



APÉRITIFS

COCKTAILS



Cocktail Du Moment, Enorme coup de Coeur!

Gin, St-Germain et Citron.

8,00€

Mojito de Sylvie

Mojito avec une note de passion.

8,00€

L'Incontournable Spritz

Apérol, Prosecco et Orange.

8,00€

Cocktail des Jardins, On l'adore !

Campari, Champagne et Liqueur de Framboises.

10,00€

Cocktail de Laurent, Notre Chouchou...

Teeling, Ginger Beer et Citron.

10,00€

APERITIFS ET DIGESTIFS

Pastis 1212 Saint Tropez

45°

4,50€

Cidre Brut BIO Ti-Lo

4,5°

5,00€

Gin Speakeasy

43°

6,50€

Menthe Speakeasy

40°

6,50€

Cognac Camus Vsop Borderies

40°

7,50€

Baileys Irish Cream

17°

6,50€

Kir (Framboises / Cassis / Pêche)

13°

7,00€

Suze

16°

4,00€

Martini Blanc ou Rouge

14°

4,00€

LIQUEURS ET EAUX DE VIE MASSENEZ (2CL)

Poire Williams Golden Eight

25°

7,50€

Mirabelle

40°

7,50€

Vieille Prune

40°

7,50€

Poire

40°

7,50€

Eau de Vie Poire Prisonnière

40°

7,50€

RHUMS (2CL)

RHUM ST JAMES BIO

Rhum blanc agricole Martinique BIO.

56,5°

6,00€

BALLY VIEUX 7 ans

Rhum vieux agricole Martinique.

45°

7,50€

RHUM DOS MADERAS PX5

Vieilli 5 ans aux Caraïbes et 5 ans en Espagne.

40°

7,50€

RHUM ZACAPA EDITION NEGRA

Le vieillissement des fûts s'accomplit dans les hauts plateaux du Guatemala à 2300 mètres au dessus du niveau de la Mer.

43°

9,50€





WHISKYS (4CL)

L'IRLANDE

BLACK BUSH EDITION CAVISTE 43° 6,00€
Whisky irlandais, vieilli en fûts de Sherry et Bourbon.

LE JAPON

NIKKA COFFEY MALT 45° 7,50€
La distillerie la plus célèbre au Japon.

LES ÉCOSSAIS NON TOURBÉS

BENRIACH 12 ans 46° 7,50€
Speyside élevé en fûts de Xérès, de Bourbon et de Porto.

BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2013 50° 9,50€
Huitième édition de Single Malt élaborés à partir d'orge cultivée localement sur l'île d'Islay.

LES ÉCOSSAIS TOURBÉS



ARDBEG WEE BEASTIE 5 ans 47,4° 7,50€
Le plus jeune et le plus tourbé Single Malt de la gamme Ardbeg.

LAGAVULIN 8 ans 48° 7,50€
Le mythique et exceptionnel whisky d'Islay.

PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2013 50° 9,50€
Version tourbée de Bruichladdich.

LES BRETONS

ARMORIK DOUBLE MATURATION 46° 7,50€
Whisky breton vieilli pendant 5 ans en fûts de chêne du Parc d'Armorik de Bretagne.

KORNOG SINGLE MALT 46° 9,50€
Whisky breton tourbé de Pleubian. L'expression tourbée de la distillerie Glann Ar Mor.

BALE BRO 46° 9,50€
Whisky de maïs breton Brassé, distillé, vieilli et embouteillé à Brest dans le Finistère.



Carte des Vins

VINS PÉTILLANTS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
<u>Méthode Traditionnelle Brut AOP</u>	7,00€	35,00€
<u>Château Le Chay</u>		
<p>Attaque franche, notes florales, fruitées, agrumes et fleurs blanches. <i>Sauvignon et Sémillon.</i> C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen. Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins! En vente à la boutique du Parc...</p>		

CHAMPAGNES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
<u>Champagne Vessier Brut</u>	10,00€	45,00€
<p>Robe jaune ambrée, arôme de fruits frais, des notes de poire et de pêche en bouche. <i>Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir.</i></p>		
<u>Champagne Maxime Ullens Brut</u>	-	63,00€
<p>Le magazine Gault & Millau élisait Maxime Ullens meilleur vigneron de Champagne en 2020. Champagne vif et élégant. Notes complexes, florales et toastées, évoluant sur des arômes de fruits à chair jaune. <i>Une Pépite à découvrir!</i> <i>Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir.</i></p>		
<u>Champagne Bollinger Spéciale Cuvée</u>	-	88,00€
<p>Bulles très fines, Robe dorée, et structure aromatique et complexe, fruits mûres, épices, et brioche. L'équilibre absolu. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.</i></p>		

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
<u>Ile De Beaute IGP</u>	5,00€	25,00€
<u>Dom Barcelo - 2022</u>		
<p>Vin corse, frais et fruité, attaque franche en bouche, arôme de fruits rouges. <i>Nielluciu, Sciaccarellu, Grenache et Merlot.</i></p>		
<u>Bordeaux AOP</u>	-	25,00€
<u>Château Le Chay - 2022</u>		
<p>Rosé de saignée pour obtenir un arôme plus complexe et une couleur plus prononcée. <i>Merlot.</i> C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen. Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins! En vente à la boutique...</p>		





VINS BLANCS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
Languedoc IGP D'OC	-	19,50€
Domaine de Grégoire Buiatti - 2022 Vin frais et équilibré. Nez complexe aux notes de pêche et de fleurs blanches. Chardonnay et Viognier.		
<u>Bordeaux Blanc AOP</u>	5,00€	25,00€
<u>Château le Chay - 2023</u> Vif, élégant, fruits exotiques et Fleurs Blanches. Idéal pour accompagner le poisson. Sauvignon. Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins! C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen. En vente à la boutique du Parc...		
<u>Loire Coteaux du Layon AOP</u>	5,50€	28,00€
<u>Domaine Blouin - 2022</u> Vendange surmûrie. Vin miellé, notes de fruits confits. Accompagne le foie gras, les fromages et les desserts aux amandes. Chenin.		
<u>Alsace AOP Pinot Gris</u>	5,50€	29,00€
<u>Domaine Schlumberger - 2020</u> Vin généreux, sec et fruité avec une légère rondeur. Bouquet de fruits mûrs, notes d'abricot et de miel de fleur. Les Princes Abbés, très joli Domaine!		
<u>Rhône - Viognier</u>	6,00€	33,00€
<u>Domaine de Montine - 2023</u> Sur des terroirs à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité. Ce pru Viognier en robe brillante révèle un nez charmeur et bien typé de brugnon , d'ananas et de Bergamote. Viognier.		
<u>Languedoc - Terrasses du Larzac AOP</u>	6,50€	37,00€
<u>Saut du Poisson - Le Clos du Serres 2022</u> Nez Complexe et Long sur des notes de fleurs blanches équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie minéralité. Un beau blanc gastronomique. Une cuvée presque Confidentielle. Terroir remarquable par sa diversité géologique ... Grenache blanc, Vermentino et Carignan blanc.		
<u>Bourgogne Marsannay AOP</u>	-	55,00€
<u>Domaine Madeleine Girodet - 2019</u> Minéral, matière mûre, Une identité affirmée... Le Chardonnay trouve dans ce terroir une terre d'élection. Chardonnay.		
<u>Bordeaux Pessac-Léognan AOP</u>	-	78,00€
<u>Malartic-Lagravière 2015</u> Densité, Puissance et Sapidité. Tout en charme, frise la perfection. Bouche juteuse de pêches de vigne et d'agrumes mûrs. Sémillon et Sauvignon.		
<u>Bourgogne - Meursault</u>	-	93,00€
<u>Domaine Bichot - 2018</u> Côte de Beaune. Meursault un des villages les plus réputés. "Capitale des Grands Blancs". Vin minéral. Notes grillées, légèrement vanillés et arômes Pêche. Chardonnay.		





VINS ROUGES

VERRE 12CL

BOUTEILLE

Roussillon - AOP Côtes du Roussillon

-

26,00€

Domaine de l'Architecte - Grand Large - 2018

Entièrement vendangé à la main, le domaine de 14 ha situé dans les collines des Aspres à environ 300m d'altitude est composé de vieilles vignes. Bouquet expressif et bien présent avec des notes méditerranéennes de fruits bien mûrs, de réglisse et de senteurs de garrigue. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Syrah - Grenache - Carignan - Mourvèdre

Bordeaux - Côtes de Blaye AOP

6,00€

28,00€

Château Le Chay - 2020

Nez expressif et délicieux de fruits noirs mûrs et toastés. D'attaque franche, ce vin emplit le palais de sa matière ample, aux accents boisés, et bien étayée par les tanins.

Merlot et Malbec.

2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du Parc...

Beaujolais - Morgon

-

29,00€

Marc Jambon- Cuvée Les Charmes- 2023

Cru du Beaujolais, issu d'un terroir bien particulier, Récolte effectuée entièrement à la main. C'est un vin typique de bonne garde aux arômes de fruits mûrs à noyaux, cerise, prune...

Loire - Menetou-Salon AOP

6,50€

32,00€

Domaine Durand - 2021

Issu d'un petit domaine de 10 hectares basé à Sancerre, ce vin est très élégant, beaucoup de finesse et de fraîcheur, notes de cerises et de fruits rouges. Il se marie parfaitement avec les viandes et les poissons...

Un très joli Pinot Noir réalisé dans la Loire!

Bordeaux - Côtes de Bourg AOC

7,00€

33,00€

Château Le Chay - COT A COTES 2022

Un vin élégant aux notes de fruits noirs, violette et épices qui saura accompagner charcuteries, viandes rouges et desserts chocolatés.

Malbec.

2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du parc...

Bourgogne - Mercurey AOC

-

47,00€

Domaine Agnès de Couëdic - 2022

Domaine familial, certifié agriculture raisonnée. Vin élégant et velouté. Elevage en fût. Au nez, arômes de fruits rouges et noirs. Vin sur la finesse.

Pinot Noir.

Rhône - St Joseph AOP

7,00€

48,00€

Domaine de Montine - 2020

Produit sur la rive droite du Rhône, sur des coteaux escarpés schisteux et granitiques, ce St-Joseph allie une belle fraîcheur à un ensemble corsé, arôme de torréfaction, cacao grillé et chocolat noir. Tanins veloutés.

Syrah.

Ile de Beauté IGP

7,50€

49,00€

Yves Leccia - 2021

Basé à Patrimonio, dans le Nord de la Corse, 4e génération de vigneron, domaine de 15 hectares, vin gourmand et souple, notes de fruits rouges. Vin BIO, vendange manuelle.

Grenache et Nielluchu.



A découvrir
Absolument



VINS ROUGES BOUTEILLE

Bordeaux - Pessac-Léognan AOC

37,5CL

75CL

Château Camparian - 2019

Les sols se composent de Graves sablonneuses. Elevage en barriques durant 12 mois. Notes de fruits noirs, cassis et mûres. Bouche charnue et soyeuse. Tanins fondus et fins.

Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

-

48,00€

Rhône - Chateauneuf du Pape

-

65,00€

Clos de l'Oratoire - 2021

Le Clos de l'Oratoire des Papes est un vin mythique de Châteauneuf-du-Pape, créé en 1880. La propriété doit son nom à l'Oratoire dédié à Saint-Marc qui est érigé au bord de la parcelle.

Son nez est complexe, on y retrouve des fruits mûrs, pruneau, figue, fraise écrasée, mais aussi du poivre, ainsi que des notes de fleurs séchées et de fruits secs (amandes) toastés. En bouche, c'est un vin puissant avec une remarquable finesse des tanins qui sont présents mais soyeux. Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.



Bourgogne - Chassagne-Montrachet AOC

-

67,00€

Domaine Bichot - 2021

Appellation emblématique de la Côte de Beaune. Notes de cassis, de fruits confits. Tanins matures. Vin équilibré et soyeux en bouche. *Le Raffinement ! Pinot Noir.*

Rhône - Côte-Rôtie AOP

-

69,00€

Maison Ogier- 2022

Assemblage de différentes parcelles ancrées en Côtes Brune et Blonde, sur des terrasses étroites et escarpées, le Côte Rôtie livre une version charmeuse et élégante de cette appellation *ultra cotée*. C'est un parfait modèle de syrah, affichant un fruit agréable, juteux et croquant. Equilibré et une très belle longueur en bouche dominée par la rose et la violette accompagnée d'une jolie fraîcheur. *Syrah et Viognier.*

Bourgogne - Pommard - AOC Village

54,00€

87,00€

Domaine du Pavillon - Clos des Ursulines

(2020)

(2019)

Côte de Beaune. Clos des Ursulines près ancien couvent, parcelle de 4 hectares. Notes de cerises et cassis et notes évolutives de café et cuir. *Sublime en 2015 ! Vin rond, puissant mais tanins de velours. Pinot Noir.*

Bourgogne - Côte de Nuits - AOC 1er cru

-

98,00€

Morey-Saint-Denis - Les Sorbets 2017

Les Sorbets est une parcelle à 250 mètres d'altitude. Le nom "Les Sorbets" fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois. Au nez, "Les Sorbets" exhale des arômes de griottes et de réglisse avec des notes de cuir et un léger boisé. Il s'enrichit d'arômes plus complexes, avec des nuances épicées ou animales en vieillissant. *Pinot Noir.*

Bordeaux - Pauillac - AOC 5ème cru

-

220,00€

Château Pontet Canet 2015-

Le domaine s'étend sur 80 ha en vignes. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2014, les sols sont travaillés avec les chevaux.

Un nez complexe dominé par un fruit frais. La bouche est immense, puissante, vibrante, dotée d'une suavité extrême.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Bordeaux - Pomerol - AOC 1er Grand Cru

295,00€

Château L'Evangile

Ce domaine, créé dès le XVIIIème siècle, a de tout temps figuré en tête des premiers grands crus de Pomerol. Le Château l'Evangile est bordé des prestigieux Château Pétrus au nord et Cheval Blanc au Sud. Bouquet de fruits rouges et noirs très mûrs, notes d'épices. Tanins soyeux et fraîcheur, d'où une impression de suavité au palais. Vin puissant, dense et ample.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.



Accès Handicapé

Une tenue correcte est exigée.

Les petits chiens tenus en laisse sont acceptés (- de 10kg). Interdit aux NAC et reptiles.

Les toilettes sont réservées à notre clientèle.

Nous servons de l'eau potable gratuitement.