

LE JARDIN DES REMPARTS

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Nos entrées

Précieux de Saint-Jacques à la truffe et feuilles d'épinards Espuma de haddock	36.00€
Maquereau fumé en croûte de morilles légèrement rôti Corolles de seiches et coulis de persil	23.00€
Cromesquis de ris de veau, sorbet petit pois, Tuile de parmesan	34.00€
Foie gras de canard poêlé et pêches snackées au miel	28.00€

Nos poissons

Filet de dorade cuit façon meunière au citron vert, Collection de choux-fleurs en déclinaison, espuma de cresson	29.00€
Saint-Pierre sauvage cuit sur peau, Conchiglioni farcis aux épinards et courgettes, Crème de coco au thym	31.00€

Nos viandes

Carré d'agneau basse température parfumé à l'ail, Oignons farcis aux petits légumes et mousseline de carottes rôties	35.00€
Filet de bœuf Charolais, polenta panée à la poudre de chorizo Et collection de légumes de saison	39.00€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Nos fromages

Plateau de fromages frais affinés par Maître Tourette (5 portions)

16.00€

Nos délices & gourmandises

Agrumes, parfait glacé au fromage blanc, meringue, Sorbet aux herbes	15.00€
Dessert du potager Tomates confites, mousse mascarpone, sorbet basilic	15.00€
Eclats de chocolat, crème glacée fumée Et son espuma au Baileys	15.00€
Meringue chiboust estragon et framboise, Sorbet fruits rouges	15.00€

Notre Sommelier est à votre disposition,

Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas.

Nos menus

Menu Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Maquereau fumé en croûte de morilles légèrement rôti,

Corolles de seiches et coulis de persil

Ou

Lingot de foie gras de canard fumé maison,

Croûte de noisettes grillées et fraises rôties au basilic

~~~

Saint-Pierre sauvage cuit sur peau, conchiglioni farcis aux épinards et courgettes,

Crème de coco au thym

Ou

Carré d'agneau basse température parfumé à l'ail, oignons farcis aux petits légumes

Et mousseline de carottes rôties

~~~

Dessert du potager

Tomates confites, mousse mascarpone, sorbet basilic

Ou

Eclats de chocolat, crème glacée fumée et son espuma au Baileys

~~~

Mignardises

- Supplément fromage

11.00€

(Une assiette de fromage dans un menu compte 3 portions)

Menu Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Maquereau fumé en croûte de morilles légèrement rôti,  
Corolles de seiches et coulis de persil

Ou

Foie gras de canard poêlé et pêches snackées au miel

~~~

Saint-Pierre sauvage cuit sur peau, conchiglioni farcis aux épinards et courgettes,
Crème de coco au thym

~~~

Carré d'agneau basse température parfumé à l'ail,  
Oignons farcis aux petits légumes et mousseline de carottes rôties

~~~

Agrumes, parfait glacé fromage blanc, meringue,
Sorbet aux herbes

Ou

Meringue chiboust estragon et framboise,
Sorbet fruits rouges

~~~

Mignardises

- Supplément fromage

11.00€

(Une assiette de fromage dans un menu compte 3 portions)

Notre Sommelier est à votre disposition,  
Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas.