

## LE JARDIN DES REMPARTS

### Des produits nobles, des préparations gourmandes

#### Nos entrées

Black Tiger en tempura, pudding de chia aux algues Wakamé Emulsion d'une sauce crustacés	26.00€
Cylindre de daurade fumée, bouillon miso, lait de coco Et citron vert, ananas en déclinaison	24.00€
Ris de veau rôti, viennois croustillant aux épices Condiment de betterave	34.00€
Foie gras de canard poêlé, poires, miel et cannelle	28.00€

#### Nos poissons

Pavé de loup de mer, croustillant de quinoa et noisettes Emulsion de masala, maki de légumes crus et cuits	32.00€
Filet de rouget cuit sur peau, caviar d'aubergine Poireaux rôtis et crumble de sésame noir, crème de coquillages	28.00€

#### Nos viandes

Rumsteak d'agneau parfumé à la fève de Tonka, pommes vapeur, Betterave en pulpe et cuite à l'anglaise, échalotte confite	32.00€
Noix d'entrecôte, gratin de charlotte Fricassée de champignons, jus réduit	31.00€

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne.**

## Nos fromages

Plateau de fromages frais affinés par Maître Tourette (5 portions)  
16.00€

## Nos délices & gourmandises (15.00€)

Le Citron : tartelette revisitée, espuma de citron vert

Le cigare : crèmeux au Baileys, caramel au beurre salé,  
Mousse chocolat

Pain perdu aux poires : mini poires, crème pâtissière au poivre,  
Sorbet poire

Mille-feuille au chocolat et aux noix caramélisées

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

# Nos menus

## Menu Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Cylindre de daurade fumée, bouillon miso, lait de coco  
Et citron vert, ananas en déclinaison

Ou

Lingot de foie gras de canard maison, déclinaison autour du kiwi

~~~

Filet de rouget cuit sur peau, caviar d'aubergine  
Poireaux rôtis et crumble de sésame noir, crème de coquillage

Ou

Noix d'entrecôte, gratin de charlotte,  
Fricassée de champignons, jus réduit

~~~

Le Citron : tartelette revisitée, espuma de citron vert

Ou

Mille-feuille au chocolat et aux noix caramélisées

~~~

Mignardises

- Supplément fromage

11.00€

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

## Menu Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Black Tiger en tempura, pudding de chia aux algues Wakamé

Emulsion d'une sauce crustacés

Ou

Foie gras de canard poêlé, poires, miel et cannelle

~~~

Pavé de loup de mer sauvage, croustillant de quinoa et noisettes

Emulsion de masala, maki de légumes crus et cuits

~~~

Rumsteak d'agneau parfumé à la fève de Tonka, pommes vapeur

Betterave en pulpe et cuite à l'anglaise, échalotte confite

~~~

Le cigare : crémeux au Baileys, caramel au beurre salé,

Mousse chocolat

Ou

Pain perdu aux poires : mini poires, crème pâtissière au poivre,

Sorbet poire

~~~

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.