

LE JARDIN DES REMPARTS

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Entrées

Foie gras de canard traditionnel et son chutney de saison
23.00€

Thon rouge mi-cuit sur un lit de tomates
Crumble de parmesan
26.00€

Filet de rouget rôti, compotée de rhubarbe, pickles de chou-fleur
18.00€

Escalope de foie de canard poêlée aux fruits de saison
30.00€

Poissons

Filet de barbue rôti sur sa peau
Quinoa estival, sauce crème à l'ail des ours
32.00€

Joues de lotte saisies
Risotto safrané, sauce aux fines herbes et au yuzu
36.00€

Viandes

Filet d'agneau poêlé
Galette de maïs, jus au miel & gingembre
29.00€

Poire de bœuf (300 gr)
Pomme de terre Suédoise et sa réduction au Porto
24.00€

Ris de veau aux morilles, mousseline d'avocat
32.00€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Les Fromages

Plateau de fromages frais affinés par Maître Tourrette
16.00€

Délices & Gourmandises
15.00€

Déclinaison tout chocolat

Chocolat au riz soufflé, crémeux chocolat noir bitter, crémeux chocolat au lait, glace chocolat blanc

Biscuit et chantilly pistache, fruits rouges

Tiramisu du potager

Tomates confites, mousse mascarpone, crumble et sorbet basilic

Dessert autour de la cerise

Blanc manger à la cerise sur un biscuit joconde, guimauve cerise et son sorbet

Menus Gourmands

Composez votre menu avec nos mets à la carte

Menu 3 plats	55 €
Une entrée, une viande ou un poisson, assiette de fromage ou dessert	
- Menu 4 plats	74€
Une entrée, un poisson, une viande, assiette de fromage ou dessert	
- Supplément fromage	11 €
(Une assiette de fromage dans un menu compte 3 portions)	

Laissez-vous tenter par notre menu Dégustation

82€

Un menu surprise en cinq services que notre Chef vous concoctera selon ses envies du moment pour faire vibrer vos papilles

Servi par table entière uniquement

Notre Sommelier est à votre disposition

Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas