

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 le menu du marché.**



Accès Handicapé

MENU DES JARDINS

35€

ENTRÉES

Bisque de Crustacés,
Croûtons à l'Ail Noir et son Aïoli,

ou

Wok de Crevettes, Choux Confits,
Bouillon Fumé et Condiment de Curry Rouge,

ou

Poireaux Snackés, Caviar de Hareng Fumé
et Vinaigrette aux Agrumes et Noisettes.

PLATS

Filet de Merlu,
Risotto de Riz Vénéré et Asperges Sauvages,

ou

Carré de Porcelet Rôti, Jus à l'Ail Noir,
et Purée de Pommes de Terre au Lait Ribot,

ou

Joues de Bœuf Confites au Porto,
Petits Légumes Nouveaux.



DESSERTS

Croustillant de Tome de Brebis et Chèvre frais à la
Confiture de Cerise et Airelles,

ou

Pavlova aux Framboises et Gelée Citron Yuzu,

ou

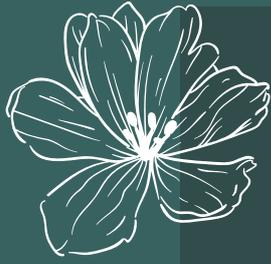
Baba au Rhum au Gingembre et à l'Hibiscus,

ou

Ganache Caramel, Tuile au Cacao et Sarrasin Torréfié
et Amandes Caramélisées.

MENU DE L'ÉVEIL

45€



ENTRÉES

Escalope de Foie Gras Poêlée
et Crémeux de Topinambour aux Noisettes,

ou

Tartare de Truite Bretonne aux Citrons Confits,
Vinaigrette au Piment d'Espelette,

ou

Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Œuf Parfait,
Mousseline à l'Ail des Ours et Crumble de Parmesan.

PLATS

Queues de Langoustines Poêlées,
Asperges Vertes et Emulsion safranée,

ou

Quasi de Veau Cuisson Basse Température,
Coulis de Tomates passée à la flamme
et Légumes Printaniers,

ou

Magret de Canard, Sauce Miel et Chouchen,
Gâteau de Pommes de Terre et Petits Légumes.



DESSERTS

Croustillant de Tome de Brebis et Chèvre frais,
Confiture de Cerise et Airelles,

ou

Pavlova aux Framboises et Gelée Citron Yuzu,

ou

Baba au Rhum au Gingembre et à l'Hibiscus,

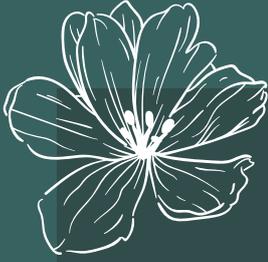
ou

Ganache Caramel, Tuile au Cacao et Sarrasin Torréfié,
Amandes Caramélisées.

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.

MENU DÉCOUVERTE

62€



**Bisque de Crustacés,
Croûtons à l'Ail Noir et son Aïoli,**

-

**Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Œuf Parfait,
Mousseline à l'Ail des Ours et Crumble de Parmesan,**

-

**Escalope de Foie Gras Poêlée
et Crémeux de Topinambour aux Noisettes,**

-

**Queues de Langoustines Poêlées,
Asperges Vertes et Emulsion safranée,**

-

**Quasi de Veau Cuisson Basse Température, Coulis de Tomates
passée à la flamme, et Légumes Printaniers.**

Dessert au Choix:

Pavlova aux Framboises et Gelée Citron Yuzu,

ou

**Ganache Caramel, Tuile au Cacao et Sarrasin Torréfié,
Amandes Caramélisées.**



À LA CARTE



ENTRÉES

**Bisque de Crustacés,
Croûtons à l'Ail Noir et son Aioli.** 10,00€

**Wok de Crevettes, Choux Confits,
Bouillon Fumé
et Condiment de Curry Rouge.** 10,00€

**Poireaux Snackés, Caviar de Hareng Fumé
et Vinaigrette aux Agrumes et Noisettes.** 10,00€

**Escalope de Foie Gras Poêlée
et Crémeux de Topinambour aux Noisettes.** 14,00€



**Tartare de Truite Bretonne aux Citrons
Confits,
Vinaigrette au Piment d'Espelette.** 14,00€

**Duo d'Asperges Vertes et Blanches,
Œuf Parfait, Mousseline à l'Ail des Ours
et Crumble de Parmesan.** 14,00€



PLATS



**Filet de Merlu,
Risotto de Riz Vénéré et Asperges Sauvages.** 18,00€

**Carré de Porcelet Rôti, Jus à l'Air Noir,
et Purée de Pommes de Terre au Lait Ribot.** 18,00€



**Joues de Bœuf Confites au Porto,
Petits Légumes Nouveaux.** 18,00€



**Queues de Langoustines Poêlées,
Asperges Vertes et Emulsion safranée.** 23,00€

**Quasi de Veau Cuisson Basse Température,
Coulis de Tomates passée à la flamme,
et Légumes Printaniers.** 23,00€



**Magret de Canard, Sauce Miel et Chouchen
Gâteau de Pommes de Terre
et Légumes Printaniers.** 23,00€



Plat végétarien au fil des Saisons. 18,00€



DESSERTS

10€

**Croustillant de Tome de Brebis et Chèvre frais,
Confiture de Cerise et Airelles,**

ou

Pavlova aux Framboises et Gelée Citron Yuzu,

ou

Baba au Rhum au Gingembre et à l'Hibiscus,

ou

**Ganache Caramel, Tuile au Cacao et Sarrasin Torréfié,
Amandes Caramélisées.**

MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS

Comme les Grands:

Filet de Merlu, Risotto de Riz Vénéré et
Asperges Sauvages,

ou

Carré de Porcelet Rôti, Jus à l'Ail Noir, et
Purée de Pommes de Terre au Lait Ribot,

ou

Joue de Bœuf Confite au Porto,
Pommes de Terre Grenailles Nouvelles.

Desserts :
Glaces et Sorbets

Boissons :
Sirop à l'eau Monin
Fraise, Grenadine, Banane Kiwi
Menthe, Citron

14€

