

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



35€

Menu des Jardins

ENTRÉES

**Soupe de Poissons de Nos Côtes au Curry Breton,
Rouille au Corail de Saint-Jacques et Condiments,**

Ou

**Endive Caramélisée, Crème de Châtaigne
et Boudin Blanc aux Morilles,**

Ou

**Crevettes Snackées, Poireaux Confits, Bisque de Crustacés
et Chantilly de Pain Grillé.**

PLATS

**Poulpe Snacké, Emulsion à la Citronnelle
et Embeurré de Patate Douce au Lait de Coco,**

Ou

**Retour de Pêche, Vinaigrette Thaï à l'Ail Frit
et Légumes de Saison,**

Ou

**Joue de Porc Confite au Cidre et au Miel,
Purée de Panais.**

DESSERTS

**Brick de Brie au Miel et Fruits Secs,
Salade et Vinaigrette Acidulée,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,


Ou

Pavlova à la Mandarine et Chantilly au Pain d'Épices,

Ou

**Traou Mad au Cacao, Duo de Crémeux Café
et Caramel au Beurre Salé.**





47€

Menu de l'Éveil

ENTRÉES

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit Parfumé à la Truffe,
Gelée de Sauternes et Toasts Briochés,**

Ou

**Raviole Ouverte de Coquillages et Saint-Jacques,
Marinière Réduite au Curry Rouge,**

Ou

**Profiterole de Chair de Crabe aux Fèves,
Mayonnaise Légère à l'Avocat Rôti.**

PLATS

**Poisson Noble, Beurre Blanc à l'Orange
et Légumes de Saison,**

Ou

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

Ou

**Fondant de Noix de Veau Cuisson "Basse Température",
Légumes Oubliés Rôtis à l'Ail, Jus Corsé au Cerfeuil Tubéreux.**

DESSERTS

**Brick de Brie au Miel et Fruits Secs,
Salade et Vinaigrette Acidulée,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,

Ou

Pavlova à la Mandarine et Chantilly au Pain d'Épices,

Ou

**Traou Mad au Cacao, Duo de Crémeux Café
et Caramel au Beurre Salé.**

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



62€

Menu Découverte

**Endive Caramélisée, Crème de Châtaigne
et Boudin Blanc aux Morilles,**

-

**Profiterole de Chair de Crabe aux Fèves,
Mayonnaise Légère à l'Avocat Rôti.**

-

**Marbré de Foie Gras Mi-Cuit Parfumé à la Truffe,
Gelée de Sauternes et Toasts Briochés,**



-

**Noix de Saint-Jacques Snackées,
Crèmeux de Potimarron et Velouté à la Vanille,**

-

**Fondant de Noix de Veau Cuisson "Basse Température",
Légumes Oubliés Rôtis à l'Ail, Jus Corsé au Cerfeuil Tubéreux,**

-



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.



DESSERTS

10€

**Brick de Brie au Miel et Fruits Secs,
Salade et Vinaigrette Acidulée,**

Ou

Mille-Feuille aux Framboises et Ganache à la Pistache,

Ou

Pavlova à la Mandarine et Chantilly au Pain d'Épices,

Ou

**Traou Mad au Cacao, Duo de Crémeux Café
et Caramel au Beurre Salé.**



MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS

14€

Comme les Grands:

**Retour de Pêche, Purée de Pommes de
Terre et Légumes de Saison,**

ou

**Joue de Porc Confite,
Purée de Pommes de Terre 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.