



AU JARDIN DES SENS
— RESTAURANT —

Menu l'éveil des sens

39.00€

Formule 2 plats : 35.00€

LES ENTRÉES

Filet de maquereau mariné puis grillé à la flamme, purée fine de butternut et pickles

Le chou-farci au cochon, champignons et topinambours accompagné d'un jus court

6 huîtres N°3 de la baie d'Arradon, grillées à la persillade ou bien natures

LES PLATS

Filet de cabillaud façon ragoût, mogettes vendéennes carottes et sauce curry coco

La longe de cochon, label rouge

Duo terre et mer, bar rôti et ris de veau, sauce au vin blanc (suppl. 5.00€)

Nos accompagnements changent régulièrement.

LES DESSERTS

*Assiette de fromage du moment :
Un fromage de chèvre cuisiné aux pommes et aux noix*

L'exotique, main de bouddha confite et mousse à la noix de coco

Pavlova du moment, la saison choisi pour nous

*Moelleux au chocolat plutôt fondant à la noisette, accompagné d'une glace vanille**

Autour de la poire, infusée à la lavande

Prix nets service compris - Menu hors boisson.

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.