



AU JARDIN DES SENS
— RESTAURANT —

Menu l'éveil des sens

39.00€

LES ENTRÉES

Croustillant de paleron de boeuf, condimenté à la moutarde, au miel et au curry

Gravlax de lieu jaune, jus de concombre, livêche et pomme granny, crème citronnée

6 huîtres N°3 de la baie de Quiberon, grillées à la persillade ou bien nature

LES PLATS

Cabillaud en croûte d'herbes, crémeux de carottes iodé aux épices et poireaux étuvés

Magret de canard au jus miel et tonka, courgettes gratinées et navets glacés

*Filet de veau et crémeux d'artichaut, pressé de pommes de terre et échalotes grillées
(suppl. 5.00€)*

LES DESSERTS

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

Écllosion d'été, base sablé amande, crème infusée à l'hibiscus et fruits de saison

Baba exotique, un mélange entre la mangue et la passion, rhum infusé au romarin

*Fraisier au basilic accompagné d'un sorbet fraise**

Assiette de fromage du moment, composée d'un assortiment de 3 fromages

Prix nets service compris - Menu hors boissons.

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