



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Le Velouté de Légumes de Saison Anciens  **12**
Crème de Châtaigne / Wakame

Le Raviolo de Gambero Rosso, Livèche **18**
Émulsion de Bisque de Têtes

Le Pâté en Croute Jardin Privé **15**
Volaille de Bassecour / Chutney de Fruits de Saison / Pickles

Le Tartare de Bœuf d'Exception au Couteau  **16**
Marinade Thai

Le Ceviche de Pêche Côtière Petit Bateau  **14**
Croustillant de Tapioca aux Algues / Gel de Leche de Tigre

Le Halloumi de l'île de Chypre  **13**
Emulsion d'Ail Frais / Mouillette de Jaune Truffée

POUR CONTINUER

La Poulette de la Ferme du Luteau  **26**
Pomme de terre en Mille-Feuille / Poêlée de Champignons des Bois /
Sauce Cappuccino

La Pêche Côtière Petit Bateau  **27**
Légumes Racines / Extraction de Céleri / Katsubushi

Les Conchiglie Rigate de Cecco  **21**
Champignons en Persillade Acidulée
Parmesan ou Pecorino

La Pièce de Bœuf d'Exception Maturée **33**
Gnocchis Gratinés au Vieux Parmesan Parfumés à la Sauge
Sauce Béarnaise ou Jus de Bœuf Corsé Madère

Le Butternut   **18**
Travaillé en 5 Dimensions

POUR TERMINER

Le Fromage  **11**
Un Fromage Affiné Sélectionné par notre Chef

Le Tout Chocolat de la Maison Valrhona  **14**
Insert Praliné Noisette / Tonka

Les Fruits Frais de Saison   **12**
Sirop Menthe Poivrée

L'Agrumiste Vegan  **13**
Dessert Vegan autour des Agrumes

La Tartelette  **12**
Créée chaque Jour sur l'Inspiration de notre Chef

L'Entremet Exotique  **14**
Passion, Coco, Chocolat Blanc et Vanille

MENU DU MARCHÉ



Le midi du lundi au vendredi,
sous réserve de disponibilité

Entrée + plat ou plat + dessert du jour **28**

Entrée, plat et dessert du jour **31**

NOTRE SÉLECTION

Notre Côte de Bœuf d'exception maturée **95**
Environ 1Kg
Gnocchis Gratinés à la Sauge et au Vieux Parmesan,
Mélange de Jeunes Pousses
Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère

Notre Sole Meunière  
Mousseline de Pomme de Terre aux Herbes Fraîches
Seule, une Demi Sole **40**
À Partager, la Sole Entière **80**

MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef
Accompagnés de sa Boisson

NOS SUPPLÉMENTS DE GARNITURES 5

Gnocchis Gratinés au Vieux Parmesan Parfumés à la Sauge 

Mousseline de Pomme de Terre  

Mélange de Jeunes Pousses  

Poêlée de Légumes  

Frites  

Carte élaborée par le Chef Moussa BA
et ses équipes

Nos produits proviennent de producteurs français
sélectionnés avec soin par notre Chef.

Toutes nos viandes sont françaises et notre poisson
est issu d'une pêche responsable et raisonnée.

Nos fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique.

Le chef et son équipe s'engagent dans une démarche « Zéro Déchet »
et la valorisation des produits.