



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

L'œuf bio parfait, oignon de Roscoff 15
Siphon de pomme de terre fumé / Jus corsé

Saumon mi-cuit de la baie d'Isigny au gomasio 17
Crèmeux d'oseille / Radis noir en origami

Le pâté en croute Jardin Privé 16
Volaille de Bassecour / Chutney de fruits de saison / Pickles

Tartare de bœuf terre & mer 17
Bœuf d'exception fumé & huître La Perle Blanche

Burrata di Bufala bio 16
Vanille / Citron Meyer / Pourpier d'hiver / Pissenlit

Carpaccio de Saint-Jacques Bretonnes 16
Condiment Cédrat / Sabayon Champagne

Cœur de poireau à la flamme 14
Vinaigrette maltaise

POUR CONTINUER

Carré de sole petit bateau sur l'arête 30
Beurre blanc au kumquat et estragon / Gnocchis de pomme de terre / Moules de Bouchot

Conchiglie Rigate de Cecco au Gambero Rosa 28
Bisque de tête / Condiment citron

Poulette de la ferme du Luteau truffée 31
Pomme de terre en Mille-Feuille / Poêlée de champignons des bois / Truffe Melanosporum / Sauce cappuccino

Pièce de bœuf d'exception maturée 34
*Pomme de terre au four, crème aigrelette
Sauce Béarnaise ou Jus de bœuf corsé au Madère*

Palombe au Binchotan 31
Scorsonères gratinés au vieux parmesan / Tétragone acidulée / Condiment enoki et tomates séchées

La Carotte 25
Travaillée en 5 dimensions

POUR TERMINER

Le Fromage 12
Un fromage affiné sélectionné par notre Chef

Tatin de pommes Boskoop 12

Les fruits frais de saison 12

Le Mont Blanc cassis 12

Le baba au rhum ambré 12
Emulsion de Skyr à la vanille de Madagascar

L'Opéra 13

Le Pavlova Earl Grey & Bergamote 13

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 **34**

NOTRE SÉLECTION A PARTAGER

Côte de Bœuf d'exception maturée 95
Environ 1Kg

*Pomme de terre au four, crème aigrelette
ou maraîchère de légumes
Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère*

Daurade Royale en vapeur d'algues 65
*Maraîchère de légumes,
Sauce vierge au wakamé et combawa*

MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef
Accompagnés de sa Boisson

NOS SUPPLÉMENTS DE GARNITURES 5

Pomme de terre au four, crème aigrelette

Mélange de Jeunes Pousses

Maraîchère 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.*

*Nos viandes sont françaises et notre poisson
est issu d'une pêche responsable et raisonnée.*

*Nos fruits et légumes proviennent de producteurs
et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité.*

*Le Chef met un point d'honneur à revaloriser
l'ensemble de nos déchets alimentaires,
dans une démarche de respect du producteur à l'assiette.*



Zéro déchet



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



lejardinpriveparis.com



@jardinprivé.paris

Prix nets en euros