



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Porchetta de lapin 🌱🍅 16

Emulsion de popcorn / Chipotle / Sauge

Saumon mi-cuit de la baie d'Isigny au gomasio 🌱🍅 17

Crèmeux d'oseille / Radis noir en origami

Tataki de thon rouge méditerranéen 🌱🍅 17

Courgette nouvelle / Rhubarbe

Duo d'asperges 🌱🍅 16

Lait ribot / Ail des ours

Tartare de bœuf terre & mer 🌱🍅 17

Bœuf d'exception fumé & huître La Perle Blanche

L'œuf bio parfait, oignon de Roscoff 🍅 15

Siphon de pomme de terre fumé / Jus corsé

POUR CONTINUER

Médaille de cabillaud nacré 🌱🍅 29

Blette / Haricot coco / Estragon / Citron confit

Noodles Soba à la seiche au Binchotan 27

Crèmeux de wakamé / Citron vert

Poulette de la ferme du Luteau 🍅 31

Sauce suprême / Vin jaune / Morilles
Pomme Anna / Oignons des Cévennes

Pièce de bœuf d'exception maturée par nos soins 🍅 35

Pommes de terre grenaille en persillade / Echalote / Sauce Béarnaise

Filet de canette de Barbarie à la braise 🌱🍅 31

Hibiscus / Orange maltaise / Tamarin / Artichaut

Risotto Carnaroli à la truffe 🌱🍅 29

Parmiggiano Reggiano

POUR TERMINER

Le Fromage 🌱🍅 12

Un fromage affiné sélectionné par notre Chef

Crème brûlée au praliné vanille 🌱 13

Les fruits frais de saison 🌱🍅 12

Vacherin pomelos & jasmin 🌱🍅 12

Le baba au rhum ambré 🌱 12

Emulsion à la vanille de Madagascar

L'Opéra 🌱 13

Soufflé au chocolat Tulakalum 75% 🌱 14

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 par nos soins

95 🍅 Environ 1Kg

Pommes de terre grenaille 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

Pommes de terre grenaille en persillade 🌱🍅

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