



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Œuf poché et fumé au foin 🌿🌾🍷 16
Petit pois / Cédrat / Framboise

Panaché de tomates anciennes 🌿🍷 15
Stracciatella fumée / Pêche

Taboulé de céréales 🌿🌾🍷 15
Halloumi / Cresson / Miel de grenade

Tartare Terre & Mer 🌾🍷 17
Bœuf d'exception / Anguille fumée

Truite confite 🌾 16
Crèmeux au satay

POUR CONTINUER

Filet de pêche du moment 🍷🌾 29
Ajo blanco / Brocoletti / Amande / Ail des ours

Filet mignon de bœuf mûré par nos soins 🍷 40
Courgette en texture / Condiment piquillos / Ail noir

Salade de laitue au homard Bleu 🌾 37
Pomelo rose / Orange / Avocat

Linguine De Cecco aux moules de Bouchot 28
Crèmeux de persil

Suprême de poulette de la ferme du Luteau 🍷 33
Aubergine graffiti / Padron / Jus corsé

Faux-filet de bœuf d'exception mûré par nos soins 🍷 37
Mousseline de pomme de terre aux herbes / Echalote / Sauce Béarnaise

Risotto Carnaroli au safran 🌿🌾🍷 29
Parmigiano Reggiano

POUR TERMINER

Le Fromage 🌿🌾 12
Un fromage affiné sélectionné par notre Chef

Pavlova 🌿🌾 13
Pêche / Verveine

Les fruits frais 🌿🌾 12
Accompagnés de leur sorbet du jour

Clafoutis 🌿 12
Cerise et crème d'Isigny

Pain perdu émulsionné 🌿 12
Chocolat blond / Citron confit

Fraîcheur pastèque 🌿🌾 13
Framboise / Amande

NOTRE SÉLECTION A PARTAGER

Côte de Bœuf d'exception mûrée par nos soins 🍷
95 Environ 1Kg

*Mousseline de pomme de terre aux herbes
Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère*

Bar entier farci et grillé 🍷 70
*Fenouil et tétrogone
Crèmeux de persil*

MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef
Accompagnés de sa Boisson

NOS SUPPLÉMENTS DE GARNITURES 5

Mousseline de pommes de terre aux herbes 🌿🌾

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



lejardinprivéparis.com



@jardinprivé.paris

Prix nets en euros