



Le Jardin d'Hiver



	12cl	75cl
Perrier~Jouët Grand Brut	17€	79€
Perrier~Jouët Blason Rosé	19€	85€
Perrier~Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004	26€	120€
Perrier~Jouët Belle Epoque 2008		248€

APÉRITIFS APERITIFS

	4cl	7cl
Notre sélection de Lillet blanc, rosé		12€
Chivas 12 ans	14€	
Jameson Black Barrel	14€	
Four Roses Single Barrel	14€	
The Glenlivet Founder's Reserve	14€	

COCKTAILS COCKTAILS

Chivas Collin's Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda	18€
Lillet Tonic	18€
Agrumes	
Absolut Lime La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier). Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included. We do not accept cheques (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).	18€





Le Jardin d'Hiver

L'INSTANT CHEF

MENU DE SAISON

Pour un minimum de 2 personnes et pour l'ensemble de la table

54€

boisson non incluse
beverages not included

65€

incluant une coupe de champagne
Perrier-Jouët Grand Brut
including a glass of Perrier-Jouët Grand Brut champagne

Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Green asparagus, creamy Burrata and gomasio

"Westin" tradition lamb navarin

Gariguettes strawberries, Tahiti vanilla mousse and soft Almond biscuit

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





ENTRÉES STARTERS

Les noix de Saint-Jacques marinés au citron vert,

clocharde à la cardamome

Lime-marinated scallops, clocharde apple confit with cardamom

confit de pomme

Le foie gras de canard aux figues violettes

grains de raisins muscats

Duck foie gras with purple figs pear balsamic with muscat grape berries

balsamique à la poire et

Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota

Ember-grilled octopus avocado mash, bellota chorizo virgin sauce

L'INSTANT SOUPE SOUP TIME

Velouté potimarron et carottes des sables

graines de courge

Chestnut squash and sand-grown carrot cream soup sailor's dry sausage and pumpkin seeds

saucisson du marin et

Velouté de champignons de saison

lin

Seasonal mushrooms cream soup chestnut shavings and linseeds

copeaux de châtaignes et graines de

Velouté de poireaux

copeaux de vieux Comté et saumon fumé

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





LA MER SEASIDE

Le saumon cuit vapeur à l'huile de

coco

endives gratinée à

l'abondance de Savoie

Steamed salmon with coconut oil endives topped with grilled abundance de Savoie cheese

Les noix de Saint-Jacques

rôties

poireaux confits, beurre blanc

parfumée au safran

Roasted scallops leek confit, saffron butter sauce

Le cabillaud au

four

pommes boulangères aux coquillages

Oven-baked cod boulangère potatoes with shellfish

Le poke bowl de poisson de

saison

châtaignes, purée de potimarron,

champignons mâche et boulghour

Seasonal fish poke bowl chestnuts, chestnut squash mash, mushrooms lamb's lettuce and bulgur

LA TERRE INLAND

La blanquette de

veau

parfumée à la truffe noire, riz vénéré

Veal blanquette flavoured with black truffle, venere rice

Un travail autour du

cochon

mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la

truffe cuisiné de carottes

Assorted pork products tenderloin, brisket, white pudding flavoured with truffle and cooked with carrots

La pièce de bœuf "Or

Rouge"

tempura de légumes d'hiver et

sauce béarnaise

Cut of "Or Rouge" beef winter vegetable tempura and genuine béarnaise sauce



Le suprême de volaille "Bio" rôti au

thym

mousseline de pomme de

terre à la moutarde de cidre

Thyme-roasted "Organic" poultry supreme potato mousseline with cider mustard

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

SUPERFOOD SUPERFOOD

Nos succulents plats SuperFoodRX™ réunissent tout spécialement des aliments sains en vue d'accroître leurs bienfaits nutritifs et de rehausser leurs saveurs.

Les SuperFoods, riches en antioxydants et naturellement hypocaloriques, sont reconnus pour améliorer la santé et favoriser la longévité.

SuperFoodsRx™ pairs whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Energize yourself with SuperFoodsRx™ dishes, made with natural ingredients packed with nutrients to fuel your day.

ENTRÉES STARTERS

PLATS MAIN DISHES

DESSERTS DESSERTS

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

DESSERTS DESSERTS

Les sélections de Florence
Lesage

EAUX MINÉRALES WATERS

Vittel (plate)	still water 50cl	8€
San Pellegrino (gazeuse)	sparkling water 50cl	
Aqua Pana (plate)	still water 75cl	9€
San Pellegrino (gazeuse)	sparkling water 75cl	

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, Café décaféiné	<i>Espresso, Decaffeinated coffee</i>	7€
Café Américain	<i>American coffee</i>	8€
Double espresso, Cappuccino, Café Latte	<i>Double espresso, Cappuccino, Café Latte</i>	
The, Infusion	<i>Tea, Herbal tea</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le présent règlement s'applique à l'article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).

