



Le Jardin d'Hiver



Perrier-Jouët Grand Brut
Perrier-Jouët Blason Rosé
Perrier-Jouët Blanc de Blanc
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008

12cl 75cl

POUR COMMENCER

Notre sélection de Lillet blanc, rosé
Ricard
Chivas 12 ans
Jameson Black Barrel
Four Roses Single Barrel
The Glenlivet Founder's Reserve

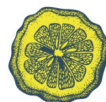
4cl 10cl

COCKTAILS

Chivas Collin's Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda
Lillet Tonic Agrumes Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes
Absolut Lime Absolut, jus de citron vert frais, limonade

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





Le Jardin d'Hiver

L'INSTANT CHEF

39 EUROS

Suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

Dessert du Jour

Verre de vin du sommelier

MENU FESTIF

59 EUROS

boisson non incluse

69 EUROS

incluant une coupe de champagne
Perrier-Jouët Grand Brut

La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de
élémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





LES ENTRÉES

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse

crème mousseuse au poivre de timut

Le velouté de potimarron

châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de courge et craquant de graine de courge

Le poulpe rôti

cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

L'entrée végétarienne

Le velouté de potimarron, quelques châtaignes de Corrèze

LES INCONTOURNABLES

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





LA MER

Les chipirons sautés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Le saumon rôti

cuisiné de lentilles vertes du Puy au coco et curry

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

La suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

LA TERRE

L'échine de cochon 100% Ibérique

cuisiné de lentilles au céleri et carottes

La volaille rôtie

choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

La blanquette de veau tradition

parfumée à la truffe noire

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"

vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

Le plat végétarien du Chef

le plateau de légumes de notre carte



Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





Le Jardin d'Hiver

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.

ENTRÉES

Un cœur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive citron

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Crème de brocoli à l'ail confit

PLATS

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Dinde à la citronnelle, brocolis et sauce à l'orange

DESSERTS

L'assiette de fruits de saison tranchés

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





Le Jardin d'Hiver

LES DESSERTS

Les sélections de Florence Lesage

Le café et la noisette glace café

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

La pomme comme une tatin crème vanillée

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc

Sorbets : Clémentine, poire, pomme, cassis



EAUX MINÉRALES

Vittel (plate) still water 50cl

San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 75cl

Aqua Pana (plate) still water 75cl

San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 50cl

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Café décaféiné

Café Américain

Double expresso, Cappucino, Cafe Latte

Thé, Infusion

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

