



Le Jardin d'Hiver



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

POUR COMMENCER

Notre sélection de Lillet blanc, rosé	4cl	10cl
Ricard		12€
Chivas 12 ans		12€
Jameson Black Barrel		14€
Four Roses Single Barrel		14€
The Glenlivet Founder's Reserve		14€

COCKTAILS

Chivas Collin's Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda	18€
Lillet Tonic Agrumes Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes	18€
Absolut Lime Absolut, jus de citron vert frais, limonade	18€

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€

Suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

Dessert du Jour

Verre de vin du sommelier

MENU DÉGUSTATION

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

54€

boisson non incluse

65€

incluant une coupe de champagne
Perrier-Jouët Grand Brut

Le poulpe rôti, cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

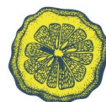
Les chipirons sautés, soupe de poissons de roche, croûtons aïoli, pommes fondantes

La pièce de boeuf du Limousin L'Or Rouge, vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

Le sablé spéculoos & Chocolat Caraïbes 66 %, glace spéculoos

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	18€
L'entrée végétarienne Le velouté de potimarron, quelques châtaignes de Corrèze	16€
Le poulpe rôti cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota	22€
Le velouté de potimarron châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri	21€
Les St Jacques marinées au citron vert tartare de courge et craquant de graine de courge	24€

LES INCONTOURNABLES

L'original cheeseburger du moment accompagné de pommes Röstis	28€
Le tartare de boeuf préparé par nos soins Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès	29€
Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade	25€

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

26€

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

34€

Le saumon rôti

cuisiné de lentilles vertes du Puy au coco et curry

30€

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

29€

La suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

27€

LA TERRE

L'échine de cochon 100% Ibérique

cuisiné de lentilles au céleri et carottes

28€

La blanquette de veau tradition

parfumée à la truffe noire

30€

La volaille rôtie

choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

32€

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

vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

36€

Le plat végétarien du Chef

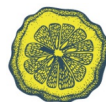
le plateau de légumes de notre carte

25€



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	18€
La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat	21€
Crème de brocoli à l'ail confit	19€

PLATS

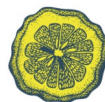
Le cabillaud vapeur , légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge	32€
Dinde à la citronnelle , brocolis et sauce à l'orange	27€

DESSERTS

L'assiette de fruits de saison tranchés	14€
--	------------

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	13€
Déclinaison de la poire	crème légère vanille et glace vanille	13€
Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66%	glace spéculoos	13€
La pomme comme une tatin	crème vanillée	13€
Sélection de fromages affinés et confiture du moment		13€
Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc		13€
Sorbets : Clémentine, poire, pomme, cassis		13€

EAUX MINÉRALES

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

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Café décaféiné	7€
Café Américain	8€
Double expresso, Cappucino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion	9€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

