



# Le Jardin d'Hiver



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

## APÉRITIFS

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

## COCKTAILS

<b>Chivas Collin's</b> Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda	18€
<b>Lillet Tonic</b>	18€
<b>Agrumes</b> Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes	
<b>Absolut</b> La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).	18€
<b>Lime</b> Absolut, jus de citron vert frais, limonade	





# 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

**65€**

incluant une coupe de champagne  
Perrier-Jouët Grand Brut

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

---

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





## ENTRÉES

**Les noix de Saint-Jacques marinés au citron**

**vert,**

clocharde à la cardamome

confit de pomme

**Le foie gras de canard aux figues**

**violettes**

grains de raisins muscats

balsamique à la poire et

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

## L'INSTANT SOUPE

**Velouté potimarron et carottes des**

**sables**

graines de courge

saucisson du marin et

**Velouté de champignons de**

**saison**

lin

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).





## LA MER

### **Le saumon cuit vapeur à l'huile de coco**

l'abondance de Savoie

endives gratinée à

### **Les noix de Saint-Jacques rôties**

parfumée au safran

poireaux confits, beurre blanc

### **Le cabillaud au four**

pommes boulangères aux coquillages

### **Le poke bowl de poisson de saison**

champignons mâche et boulghour

châtaignes, purée de potimarron,

## LA TERRE

### **La blanquette de veau**

parfumée à la truffe noire, riz vénéré

### **Un travail autour du cochon**

truffe cuisiné de carottes

mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la

### **La pièce de bœuf "Or Rouge"**

sauce béarnaise

tempura de légumes d'hiver et



### **Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym**

terre à la moutarde de cidre

mousseline de pomme de

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

## PLATS

## 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).





## Le Jardin d'Hiver

### DESSERTS

Les sélections de Florence  
Lesagé

---

### EAUX MINÉRALES

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

Café expresso, Café décaféiné		7€
Café Américain		8€
Double expresso, Cappuccino, Café Latte		
Thé, Infusion		

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le prix net est le prix de vente hors taxes (TVA à l'article L 112-8 du code monétaire et financier).

