



# Le Jardin d'Hiver



CHAMPAGNE

**PERRIER-JOUËT**

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

## POUR COMMENCER

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

## COCKTAILS

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

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 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).





## LES ENTRÉES

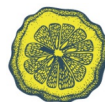
|   |      |
|---|------|
| <b>Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse</b><br>crème mousseuse au poivre de timut             | 24 € |
| <b>La soupe glacée d'asperges vertes Françaises</b><br>et jambon Bellota                                | 18 € |
| <b>Le poulpe grillé</b><br>asperges blanches françaises et chorizo ibérique                             | 22 € |
| <b>Tuile Suédoise au graines</b><br>chèvre frais et légumes du printemps                                | 16 € |
| <b>Le thon germon mariné au lait de coco</b><br>feuille de citron, carottes fanes et concombre croquant | 21 € |

## LES INCONTOURNABLES

|   |     |
|---|-----|
| <b>L'original cheeseburger du moment</b>  | 28€ |
| <b>Le tartare de boeuf préparé par nos soins</b><br>Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès | 29€ |

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 tronçon de raie meunière** 32 €  
riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique
- Les rigatoni aux coquillages** 26 €  
fèves et oseille de saison
- Le saumon à la vapeur** 29 €  
asperges vertes et huile de coco, beurre blanc infusé au thé Jing citron et gingembre
- Aïoli de cabillaud** 31 €  
jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

**La suggestion du Jour « Viande ou Poisson »** 27€

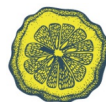
## LA TERRE

- La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia** 28 €  
petit pois et chorizo ibérique
- La volaille bio rôtie au thym** 32 €  
gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande
- La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"** 34 €  
artichaut poivrade et sauce paloise
- Le plat végétarien du Chef** 25 €  
la suggestion végétarienne autour des garnitures cuisinées de la 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

|   |            |
|---|------------|
| <b>Un cœur de laitue, avocat</b> , pamplemousse, huile d'olive citron | <b>18€</b> |
| <b>La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat</b>             | <b>21€</b> |
| <b>Crème de brocoli à l'ail confit</b>                                | <b>19€</b> |

### PLATS

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

### DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>L'assiette de fruits de saison tranchés</b> | <b>14€</b> |
|--|------------|

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

|   |     |
|---|-----|
| Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse | 13€ |
| La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille              | 13€ |
| Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%           | 13€ |
| La pomme Granny Smith et feuille de menthe                      | 13€ |
| Sélection de fromages affinés et confiture du moment            | 13€ |
| Glaces : Vanille, caramel, café                                 | 13€ |
| Sorbets : Chocolat, menthe, pamplemousse, fraise, citron        | 13€ |



### 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, 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).

