



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

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

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

LES INCONTOURNABLES

L'original cheeseburger du moment	28€
Le tartare de boeuf préparé par nos soins 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 riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique	32 €
Les rigatoni aux coquillages fèves et oseille de saison	26 €
Le saumon à la vapeur asperges vertes et huile de coco, beurre parfumé à la bergamote	29 €
Aïoli de cabillaud jeunes légumes de printemps et tartare d'algues	31 €

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

LA TERRE

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

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 : Chocolat, vanille, caramel, café	13€
Sorbets : menthe, pamplemousse, fraise, citron jaune	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).

