



Le Jardin d'Hiver



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

APÉRITIFS

Notre sélection de Lillet blanc, rosé	4cl	7cl
		12€
Chivas 12 ans		14€
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		18€
Agrumes	Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes	
Absolut	Prix nets en euros, taxes et service compris.	
Lime	La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier). Absolut, jus de citron vert frais, limonade	18€





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

La rémoulade de légumes de

saison

moutarde de verveine

tartare d'algues bretonnes et

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

Le gaspacho de

melon

Anis, amandes fraîches et jambon Bellota Iberique

La soupe de petits pois et

fèves

Émulsion d'herbes fraîches et huile de pistache

Velouté potimarron et carottes des

sables

graines de courge

saucisson du marin et

Velouté de choux-

fleurs

copeaux de vieux comté et saumon

Velouté de champignons de

saison

lin

copeaux de châtaignes et graines 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).





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

betterave, houmous de pois chiche

orge perlé, mâche, champignon,

LA TERRE

La blanquette de veau

parfumée aux feuilles de citron, riz vénéré

Un travail autour du cochon (mignon, poitrine et boudin)

cuisiné de carottes

La pièce de bœuf "Or Rouge"

potimarron

confiture d'échalotes et tempura



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	Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).	9€
Thé, Infusion		

