

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

Salade de "fromage de chèvre" affiné et servi chaud

Fruits rouges, pain noisette abricots, sucrose,
figues séchées, olive, tomates cerises,
vinaigrette au balsamique
et moutarde au goût de raisin

1.7.8.10.12 18,50 €

Tartare de bar à la truffe et aux agrumes

Rosace de Saint-Jacques marinées, mayonnaise saveur café

3.4.10.14 27,50 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques

Vinaigrette au fruit de la passion,
ciboulette, myrtilles, piment d'Espelette et gelée coco

1.4.14 24,50 €

Velouté de potiron

Gingembre, huile de courges et croûtons

1 14,50 €

NOS PLATS

Allergènes

Salade de "fromage de chèvre" affiné et servi chaud

Fruits rouges, pain noisette abricots, sucrose,
figues séchées, olive, tomates cerises,
vinaigrette au balsamique
et moutarde au goût de raisin
Frites maison

1.7.8.10.12 31,50 €

Tartare de bar à la truffe et aux agrumes

Rosace de Saint-Jacques marinées, mayonnaise saveur café
Frites maison

3.4.10.14 43,50 €

Saint-Jacques gratinées "à l'Ostendaise"

Crevettes grises, poireaux, sauce vin blanc,
gratinées au champagne
Purée

1.2.3.4.13.14 41,50 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques

Vinaigrette au fruit de la passion,
ciboulette, myrtilles, piment d'Espelette et gelée coco
Purée

1.4.14 39,50 €

Filet de biche rôti

Purée de céleri, sauce poivrée, poire et aïelles
servi avec Spätzle

1.7.10.13 38,50 €

Civet de chevreuil

Saveur cabosse, poire et aïelles
servi avec Spätzle

1.3.7.12 34,50 €

Croustillant de Boudin noir et Noix de Saint-Jacques poêlées

Enoki marinés à l'estragon, jus de moment,
huile de courges
Pommes purée

1.7.8.14 37,50 €

Tagliata de filet de bœuf

Poêlée de légumes, roquette et parmesan,
sauce béarnaise et jus bordelais
Frites Maison

1.7.10 36,50 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Coulant au chocolat noir, glace vanille et chantilly 3.7 14,50 €

Tiramisu au spéculoos 3.7 12,50 €

Coupe Malaga 3.7 12,50 €
Glace rhum raisin, chantilly et cigare russe

Pour accompagner votre dessert...

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl 8,00 €



BRASSERIE
DES JARDINS