

LE P'TIT GARDE MANGER

— RESTAURANT & SALON DE THÉ —

ENTREES

FOIE GRAS, NOIX DE PECAN, DATTES, CAFE.

MARBRE DE FOIE GRAS ET NOIX DE PECAN CARAMELISEES,
CHUTNEY DE DATTES AU CAFE,
PAIN DE CAMPAGNE GRILLE.

24€

PETITS POIS, PARMESAN, PANCETTA YAOURT GREC, MENTHE.

VELOUTE FROID DE PETITS POIS,
SYPHON DE YAOURT GREC A LA MENTHE,
PARMESAN RAPE, PANCETTA GRILLEE.

18€

LIEU JAUNE, CITRON VERT, GINGEMBRE, CITRONNELLE, GRANY SMITH, LAIT DE COCO, GRENADE,

CEVICHE DE LIEU JAUNE MARINE ,HUILE D'OLIVE, CITRON VERT,
GINGEMBRE, LAIT DE COCO A LA CITRONNELLE,
POMME GRANY SMITH, GRENADE, CHIPS DE NOIX DE COCO.

22€

PLATS

FREGOLA SARDA, ROQUETTE, MOZZARELLA, PIGNONS DE PIN.

RISOTTO DE FREGOLA SARDA AU PESTO DE ROQUETTE,
BILLES DE MOZZARELLA, PIGNONS DE PIN GRILLES.

27€

PLEUROTES, BOEUF, BALSAMIQUE, HUILE DE NOIX, VIN JAUNE, SARRASIN, CHEVRE.

SALADE DE PLEUROTES A L'HUILE DE NOIX ET CREME
BALSAMIQUE, VIANDE DE BOEUF FUMEE, ESPUMA DE VIN
JAUNE ET SARRASIN GRILLE, BILLES DE CHEVRE.

18€

FREGOLA SARDA, ROQUETTE, MOZZARELLA, PIGNONS DE PIN.

RISOTTO DE FREGOLA SARDA AU PESTO DE ROQUETTE,
BILLES DE MOZZARELLA, PIGNONS DE PIN GRILLES.

27€

CANETTE, ORIGAN, MAÏS, BETTERAVE, VINAIGRE DE RIZ.

FILET DE CANETTE RÔTI, SAUCE A L'ORIGAN,
BLINIS DE MAÏS,
BETTERAVE RÔTIE DEGLACEE AU VINAIGRE DE RIZ.

37€

BOEUF, ECHALOTES, ESTRAGON, CIBOULETTE, MACERAT, POMMES DE TERRE, TOMATES.

FILET DE BOEUF POËLE SAUCE VIERGE
AU MACERAT D'HUILE D'OLIVE,
POMMES DE TERRE DELIKATESS ET TOMATES CERISES AU FOUR.

39€

TRUITE ROSE, VIN BLANC, YUZU, CITRON VERT, LENTILLES CORAIL, PAK CHOÏ, THYM, MOUTARDE.

PAVE DE TRUITE ROSE A L'UNILATERAL, SAUCE BEURRE BLANC
YUZU ET CITRON VERT, PUREE DE LENTILLES CORAIL AU THYM,
SPOON PAK CHOÏ BRAISE, GRAINES DE MOUTARDE GRILLEES.

37€

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON

9€

FRAISES, POIVRE CONCASSE, COULIS DE FRAISES, VANILLE, CREME, TUILE.

FRAISES POËLEES AU POIVRE CONCASSE, COULIS DE FRAISES,
GLACE VANILLE, CREME ET TUILE AU BEURRE.

12€

CHOCOLAT NOIR VALRHONA, CARMEL, CELERI, POMME.

FEUILLETE AU CHOCOLAT ET SON CREMEUX, COMPOTEE DE
CELERI CONFIT, SORBET POMME VERTE.

12€

RIZ, TONKA, HIBISCUS, RHUBARBE.

RIZ AU LAIT A LA FEVE TONKA ET A L'HIBISCUS, RHUBARBE ROTIE,
CARMEL ET ECLATS DE CARMEL AU BEURRE SALE.

12€

CANNELE BORDELAIS, VANILLE & RHUM.

VERITABLES CANELES BORDELAIS, CHANTILLY AU RHUM,
SAUCE AU CARMEL BEURRE SALE.

12€

Menu enfant: demi-portion, entrée/ plat ou plat/dessert- 15€

Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel.

