

## Notre Cuisine..... \* Fait maison 08 Mai 2026

### Entrées

- \* **Panna Cotta d'Asperges** / Oeuf Mimosa 17€  
Ail des Ours / Orange / Grenade
- \* **Saumon mi-cuit** / Carotte / Chou Vert 18€  
Mangue / Passion / Graine de Moutarde
- \* **Queues de Crevettes Décortiquées** 18€  
Quinoa / Chou-Fleur / Asperges Vertes
- \* **Tataki de Veau** / Sauce Vitello Tonnato 19€  
Artichaut / Guacamole / Pickel's Oignon Rouge

### Plats

- \* **Crêpes de Sarrasin** / Brocolis / Shimeji 19€  
Comté / Cresson Plat
- \* **Dorade Royale** / Pomme de Terre / Ail Noir 30€  
Épinard / Chorizo / Corail d'Oursin
- \* **Filet de Cabillaud** / Fenouil / Oignon 27€  
Pomme Grenaille / Curry Rouge / Beurre Persillé
- \* **Mignon de Porc (fr)** / Patate Douce / Blette 26€  
Romarin / Condiment Câpre Oignon Poivron
- Chariot de Fromages Affinés** 15€

### Desserts (A préciser en début de repas) 12€

- \* **Mousse Caramel** / Crème Café / Glace Bailey's / Noix
- \* **Crème Poivre Jamaïque** / Fraise / Sorbet Gingembre
- \* **Meringue Française** / Mangue / Sorbet Litchi / Combawa

Nous ne Proposons pas de sans Lactose  
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes  
Les viandes sont servies rosées / Merci de nous précisez vos cuissons  
Par Respect pour la Clientèle... **Les Téléphones sont en mode Vibreurs**  
Au delà de 7 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Propositions  
**A Côté Jardin, Cléopée et Arnaud cuisinent pour vous... Prenez le Temps**  
Le Pain / Jacky Hautin