

## **Notre Cuisine..... \* Fait maison 02 Juin 2026**

### **Entrées**

- \* **Sablé Parmesan** / Haricot Vert / Tomate  
Pêche / Yaourt / Harissa **15€**
- \* **Carpaccio de Boeuf** / Artichaut / Basilic  
Mozzarella / Yuzu Confit / Pickel's **17€**
- \* **Émietté de Chair de Crabe** / Maïs  
Courgette / Orange / Amande **18€**
- \* **Lieu de Ligne Mariné** / Avocat / Tarama  
Radis / Chutney de Pomme / Perles de Hareng **19€**

### **Plats**

- \* **Risotto de Quinoa** / Petit Pois  
Kiwi / Menthe / Asperges Vertes **19€**
- \* **Dorade Royale** / Fenouil / Carotte  
Olives Kalamata / Curry Breton / Aligot **30€**
- \* **Filet de Flétan** / Aubergine / Vanille  
Pomme Grenaille / Curry Rouge / Coriandre **27€**
- \* **Quasi de Veau (fr)** / Tomate / Anchois  
Asperges Rôties / Oignons Blancs **28€**
- 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
- \* **Chocolat Blanc** / Wasabi / Sorbet Framboise

### **Par Respect pour la Clientèle... Les Téléphones sont SILENCIEUX**

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  
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