



le jardin

- RESTAURANT -

nos formules

entrée – plat	36 €
plat – dessert	34 €
entrée – plat – dessert	38 €
entrée – plat – fromage	42 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir des produits frais

Si vous avez une allergie ou intolérance veuillez-nous le
signaler à la prise de commande

All dishes are made on-site using fresh produce

If you have an allergy or food intolerance please let us know
when we take your order





Entrées

15€

ou au choix en formule

Velouté de carotte | crémeux d'avocat | gambas croustillante

Cream of carrot soup | avocado | crispy king prawn

Gravalax de maigre | agrumes | grenade | yaourt au sumac

Gravadlax of meagre fish | citrus | pomegranate | yoghurt spiced with sumac

Tartine de rillettes de canard tiède | salade de radis | mâche | noisettes toréfiées

Warm duck rillettes on toast | radish salad | lamb's lettuce | toasted hazelnuts

Plats

25€

ou au choix en formule

Côte de cochon grillé | gratin de pomme de terre au fenouil | jus réduit

Grilled pork chop | fennel and potato bake | jus reduction

Cabillaud snacké | embeurrée de choux au lard | crème aux fruits de mer

Pan-seared cod | soft-cooked cabbage with bacon | seafood cream sauce

Pavé de veau dans son jus | purée de topinambour truffée | salsifis rôtis

Thick veal steak with braising juices | jerusalem artichoke and truffle purée | roasted salsify





Fromage

12€

ou au choix en formule

Planche de chèvre local | chutney de saison | miel de la Butinerie | fruits secs

Locally sourced goats' cheese platter | seasonal chutneys | local honey | nuts

Desserts

9€

ou au choix en formule

Parfait glacé rhum-raisin | sauce caramel

Rum and raisin iced parfait | caramel sauce

Tarte au chocolat noir coulant | sorbet orange sanguine*

Dark chocolate tart | blood orange sorbet*

Coupe exotique : confit passion | salade de fruits exotiques | mousse coco

Exotic fruit cup : passion fruit confit | exotic fruit salad | coconut mousse

Menu Enfant

12€

Poisson ou viande avec garniture du jour + 1 boule glace*

Fish or meat with choice of accompaniment + 1 scoop ice cream*

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir des produits frais du marché

*tout fait maison sauf glaces artisanales de Puget-sur-Argens (83)

origine viande : France

