



**AU JARDIN DES SENS**  
— RESTAURANT —

# Menu l'éveil des sens

**39.00€**

---

## LES ENTRÉES

*Croustillant de paleron de boeuf, condimenté à la moutarde, au miel et au curry*

---

*Gravlax de lieu jaune, jus de concombre, livêche et pomme granny, crème citronnée*

---

*6 huîtres N°3 de la baie de Quiberon, grillées à la persillade ou bien nature*

## LES PLATS

*Cabillaud en croûte d'herbes, crémeux de carottes iodé aux épices et poireaux étuvés*

---

*Magret de canard au jus miel et tonka, courgettes gratinées et navets glacés*

---

*Filet de veau et crémeux d'artichaut, pressé de pommes de terre et échalotes grillées  
(suppl. 5.00€)*

## LES DESSERTS

*Moelleux au chocolat plutôt fondant à la noisette, accompagné d'une glace vanille\**

---

*Écllosion d'été, base sablé amande, crème infusée à l'hibiscus et fruits de saison*

---

*Baba exotique, un mélange entre la mangue et la passion, rhum infusé au romarin*

---

*Fraisier au basilic accompagné d'un sorbet fraise\**

---

*Assiette de fromage du moment, composée d'un assortiment de 3 fromages*

---

*Prix nets service compris - Menu hors boissons.*

*\*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.*