

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

6 Huîtres creuses 'Anceline' n° 3

2

30,00 €

6 Huîtres creuses 'Irish mor suprême' n° 3

2

24,00 €

Demi Homard Canadien - 500-600 g
et chaire de Tourteaux en remoulade

Rapé de pomme sauvage
Mayonnaise à la truffe

2.3.9.10

32,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Bavette de Boeuf Australienne ± 350 gr
grillée au Four Josper

Sauce barbecue aux sésames
Sauce Tsatsiki
Salade & frites maison

3.6.7.9.10.11

34,50 €

Filet de biche rôti

Purée de céleri
Sauce poivrade
Poire et airelles
Servi avec Spätzle

1.7.10.13

38,50 €

Tagliata de filet de Boeuf

Pôle de légumes
Roquette et parmesan
Sauce béarnaise et jus bordelais
Frites maison

1.7.10

36,40 €

Homard Canadien - 500-600 g
et chaire de Tourteaux en remoulade

Rapé de pomme sauvage
Mayonnaise à la truffe
Frites maison

2.3.9.10

59,00 €

Homard Canadien - 500-600 g - **à l'Armoricaine**

Légumes d'hiver
Mousseline au champagne
Pommes purée

2.3.7.13

55,00 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Coulant au chocolat noir

Glace vanille et chantilly

3.7

14,50 €

Baba au rhum

Fruits rouges et chantilly

1.3.7

12,50 €

Pour accompagner votre dessert...

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl

8,00 €



BRASSERIE
DES JARDINS