Le Jardin Gourmand

AGDE — MAÎTRE RESTAURATEUR

Pour commencer

Douceur d'Automne — 14 €
Velouté de potimarron rôti, accompagné de châtaignes poêlées et d'une huile de persil

L'Œuf du Jardin — 15 €
Œuf mollet, accompagné d'une crème forestière et d'une espuma de cabécou

Le Croustillant Chèvre & Miel — 16 €
Croustillant de cabécou, accompagné de poire, de noix et de miel

Fraîcheur Marine — 17 €
Tartare de lieu noir, accompagné de pomme granny smith, de pickles de courge, de citron et d'huile d'olive

Le Foie Gras de la Maison — 19 €
Foie gras maison, accompagné d'un chutney du moment et d'une brioche toastée

Le même, à partager — 24 €

Côté mer

Le Lieu Noir en Douceur — 26 €
Lieu noir vapeur, accompagné d'une fondue de poireaux, d'un beurre citronné et de légumes de saison

Les Gambas Poêlées — 27 €
Gambas poêlées, accompagnées d'une polenta crémeuse et d'un jus de crustacés

Le Retour de Pêche — 29 €
Poisson selon arrivage, accompagné d'un risotto crémeux aux champignons et au parmesan

Le Poulpe Entier — 33 €
Poulpe, accompagné d'une mousseline de patate douce, d'une sauce vierge citronnée au piment d'Espelette et d'une huile de persil

Côté jardin

L'Assiette Végétarienne — 21 €
Risotto crémeux aux champignons, accompagné de ses petits légumes

Côté terre

La Ballottine au Thym — 24 €
Ballottine de volaille aux champignons, accompagnée d'un jus au thym et de conchiglie rigate

Le Burger Gourmand — 27 €
Burger de bœuf dans un pain brioché aux sésames du boulanger, avec aubergines confites, cabécou, roquette et sauce moutarde, accompagné de frites maison

Le Filet Mignon Basse Température — 28 €
Filet mignon de porc rôti à basse température, accompagné d'une mousseline de patate douce et d'une réduction à la moutarde

La Pièce du Boucher au Poivre — 30 €
Pièce du boucher, accompagnée de pommes de terre grenaille rôties, de légumes de saison et d'une sauce au poivre

Le T-Bone de Veau aux Morilles — 32 €
T-bone de veau aux morilles, accompagné d'un écrasé de potimarron et de pommes de terre

Les douceurs

Le Cabécou — 11 €
Cabécou à l'huile d'olive

Nuage Chocolat Noisette — 11 €
Pavlova chocolat noisettes

Soleil d'Agrumes — 12 €
Clémentines rôties, accompagnées de sablés aux amandes et d'un sorbet agrumes

La Poire Vigneronne — 13 €
Poire pochée au vin rouge, accompagnée d'une crème légère à la vanille et d'un crumble

Panna Cotta d'Automne — 13 €
Panna cotta châtaigne, accompagnée d'un caramel

« Comme une tarte au citron » — 14 €
Crémeux citron, accompagné d'une crème vanille, de spéculoos et de meringue

Le Café Douceur — 15 €
Café, accompagné de ses douceurs

L'Assiette de Fromages — 15 €
Assiette de fromages, accompagnée de sa confiture du moment

Formule du midi

Voir ardoise

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + plat ou plat + dessert — 20 €

Entrée + plat + dessert — 25 €

Menu enfant — 13 €

PLAT — Filets de poulet pané ou filet de poisson
Frites maison ou légumes

DESSERT — Mousse au chocolat maison ou une boule de glace