



MENU de la SAINT-VALENTIN

Dîner du Vendredi 14 Février 2025

85 € par personne (apéritif & café compris)

+ 10 € par personne si choix « 1 VIN AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *
+ 16 € par personne si choix « 2 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *

- APÉRITIF -

Flûte de Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc « Grand Éclat »
Domaine Champion (10 cl)

- MISE EN BOUCHE -

Houmous au potimarron aux cacahuètes et citron « Meyer » du jardin, son pain toasté au Zaatar

- ENTRÉE -

Effilochée de chair d'araignée décortiquée sur sa crème à la verveine,
ses pickles aux champignons de Paris de Rémungol

* Si choix « VIN AU VERRE » : Pacherenc de Vic-Bihl sec Odé d'Aydie « Domaine Laplace »

- PLAT -

Noix de coquille Saint-Jacques sautées, sa fondue de poireaux au quinoa aux lentilles
et aux fruits de la passion, sa crème acidulée au curry de Pondichéry

* Si choix « VIN AU VERRE » : Alsace Pinot Gris (biologique) cuvée Granit « Domaine Schmitt-Carrer »

- DESSERT -

Vacherin glacé à la fleur d'oranger et ses suprêmes d'oranges aux dattes « Deglet Nour »

- EN FIN... -

Café et ses mignardises au chocolat

Bonne Saint-Valentin à tous les amoureux!

Toute l'équipe du Jardin Gourmand

PS : demande de versement d'arrhes de 50€ par personne pour une réservation effective.