

Le Petit Jardin souhaite vous offrir une cuisine "gastronomique" de qualité dans un cadre élégant et convivial.

Tous nos mets sont issus de produits frais, réalisés et confectionnés dans nos cuisines. Les produits de saison sont issus de l'agriculture de proximité.

Notre chef Fabrice Amar, après de nombreux voyages et expériences culinaires à travers le monde, élabore des plats en s'attachant à la qualité des produits pour vous faire déguster une cuisine qui souhaite tendre vers une simplicité saine, élégante et joyeuse.

Coté Bistrot dans une ambiance conviviale, il vous propose une carte de plats gourmands inspirés de la cuisine méditerranéenne mais reflétant aussi les différentes cultures culinaires découvertes lors de ses nombreux voyages à travers le monde.

Désirant vous transmettre notre passion et que le moment passé au Petit Jardin soit pour vous, le plus agréable possible, toute l'équipe est à votre disposition pour répondre à vos attentes.

CARTE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.



Sans Gluten

Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.



Entrées

Tartare de veau aux condiments, champignons des bois 13 €
Emulsion au parmesan

 Salade d'artichauts violets en barigoule et frits 13 €
Speck séché et copeaux de parmesan

 Sardines de Méditerranée "Riviera" 13 €
compotée d'oignons doux et poivrons grillés

Foie gras de canard au grué de cacao 17 €
Confit d'oignons au gingembre et pain d'épices

Tataki de thon de Méditerranée, asperges de Mauguio 17 €
Bouillon à la citronnelle et petits légumes

Potager du moment, gambas croustillantes 17 €
Purée de chou-fleur à l'huile de truffe et anchoïade



Les poissons

- Sole Meunière (environ 500gr) 49 €
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- (SG) Filet de Sandre poêlé, beurre blanc, estragon et noix 23 €
Carottes couleur glacées et légumes verts, Salsa Verdi
- (SG) Lotte au lard paysan, crémeux de fèves 32 €
Légumes de printemps, émulsion de parmesan et anchois
- Turbot rôti au beurre noisette, purée d'artichauts 32 €
Asperges vertes, chips de pain à la Poutargue



Les viandes

- (SG) Ris de veau braisé 34 €
Risotto vert aux légumes de printemps
- Suprême de canette rôtie sur carcasse, sauce Bigarade 23 €
Tartine de polenta à la noisette, pousses d'épinards au beurre, fraîcheur d'agrumes
- (SG) Mignon de cochon Duroc de Batallé, jus aux épices 23 €
Courgette ronde farcie aux légumes
- Canon d'agneau farci aux herbes, crème d'ail 32 €
Cromesquis d'aubergine et tomate confite, polenta crémeuse
- (SG) Filet de boeuf "Rossini", pomme bouchon confite 32 €
Légumes du moment



Plats végétariens

- Ravioles de légumes du moment 23 €
Crème à la ciboulette



Les enfants à la carte

Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets

- Pavé de Poisson ou de viande du marché 16 €
Légumes de saison ou frites maison



Fromages et desserts

- (SG) Brie de Meaux à la Truffe 12 €
Mêlée de jeunes pousses olive citron
- Palette de glaces et sorbets plein fruits 12 €
Fruits de saison
- * Soufflé Grand Marnier (sup. 4€ dans les menus) 15 €
Confit d'orange chaud, glace au chocolat
- Tube crémeux chocolat Jivara à la fève Tonka 12 €
Cromesquis coulant aux céréales
- Le citron verveine meringué 12 €
Sorbet verveine
- La fraise dans tous ses états parfumée à l'anis 12 €
Sur sablé moelleux au fenouil
- Parfait glacé croustillant au Praliné 12 €
Crémeux de Gianduja et moelleux chocolat
- Cheese cake citron, ananas Victoria et crème légère 12 €
Sorbet fruit de la passion

* A commander en début de repas