



BRASSERIE
DES JARDINS

Suggestions

Carpaccio de bœuf du terroir à la truffe d'été, tartufata, parmesan, frites maison,
salade de roquette au vieux vinaigre balsamique
(7,12) 38,00€

Carpaccio de saumon écossais mariné minute au citron vert et l'huile de noisette,
perles d'amours, sakura, frites, salade
(4,8,10,12) 28,00€

Salade de chèvre chaud contemporaine du chef
(1,7,8,10,12) 27,50€

Tagliata de bœuf version tataki, pané aux sésames blancs, fines tranches de thon fumées,
parmesan, portobello sautés, purée de pommes de terre au pesto rouge et coriandre,
sauce le tigre qui pleure
(4,6,7,11,14) 34,50€

Poulpe méditerranéen pêché à la bouteille, cuit en basse température, puis grillé au four
Josper, persillade, petites saucisses fraîches de chorizo poêlés, batatas a murro,
sauce vierge
(1,14) 32,50€

Tartare la folie du chef : dorade bio, saumon sauvage du Canada,
truite fumée du Luxembourg, poulpe de la méditerranée, huile d'olive arôme citron,
mozzarella di bufala, salade de roquette au vieux vinaigre balsamique et parmesan, frites
(4,7,12,14) 36,00€

Bon appétit !!!