



Le Jardin Privé

## LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

### MENU DU MARCHÉ

Le midi du lundi au vendredi, sous réserve de disponibilité

Entrée + plat ou plat + dessert du jour **19** | Entrée, plat et dessert du jour **24**

#### POUR COMMENCER

##### Carpaccio de pêche du moment 13

Vinaigrette condimentée / piquillos / herbes fraîches

##### Œuf BIO parfait ou tofu fumé à la flamme 14

Petits pois français au naturel / écume d'ail romarin

##### Panaché de tomates anciennes et Burrata 14

Burrata fumée / condiment fruits rouges / huile de basilic

##### Tartare de Bœuf d'exception au couteau, marinade thaï en gouttière 16

Gingembre / piment / soja / coriandre

#### POUR CONTINUER

##### Poulette de la ferme du Luteau 23

Aubergines / tomates confites / jus volaille perlé

##### Pêche côtière petit bateau à la vapeur de cédrat 26

Vinaigrette condimentée / légumes maraîchers

##### Orecchiettes De Cecco Primavera 18

Légumes verts / vinaigre balsamique Bianco / pesto roquette

##### Pièce de bœuf d'exception maturée du Limousin 27

Jus de bœuf poivré ou béarnaise /  
Pommes grenaille aux herbes fraîches / échalote confite

##### Le Chou 17

Chou-fleur en trois dimensions (pickles, houmous, rôti) /  
Lait de chou-fleur / noisettes du piémont

#### POUR TERMINER

##### Assiette de fruits frais de saison 11

##### Tartelette aux fraises 12

Marmelade fraise / insert crémeux vanille / crème citronnée

##### Mousse au chocolat Tulakalum 10

Tuile croquante / chocolat praliné noisette / croustillant cacao

##### Pain perdu sarrasin 13

Pain brioché / caramel beurre salé / chantilly sarrasin torréfié

#### SUGGESTIONS

##### Côte de Bœuf d'exception maturée du Limousin 85

Environ 1Kg



Garnitures au choix



##### Pêche côtière entière du moment 70

Environ 1Kg

Garnitures au choix  
et une vinaigrette condimentée

#### NOS GARNITURES 5

Pommes de terre grenaille aux herbes  

Mélange de jeunes pousses  

Frites  

Poêlée de légumes 

#### MENU ENFANT 14

Plat, dessert au choix du  
chef et boisson



Nos produits proviennent de producteurs français sélectionnés avec soin par notre Chef.  
Toutes nos viandes sont françaises et notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée.  
100% de nos fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique.



Végétarien



Vegan



Gluten free



lejardinpriveparis.com



@jardinprive.paris