



Le Jardin Privé

## LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

### POUR COMMENCER

**Le Velouté de Légumes de Saison Anciens**   12  
Crème de Châtaigne / Wakame

**Le Raviolo de Gambero Rosso, Livèche**  18  
Émulsion de Bisque de Têtes

**Le Pâté en Croute Jardin Privé** 15  
Volaille de Bassecour / Chutney de Fruits de Saison / Pickles

**Le Tartare de Bœuf d'Exception au Couteau**  16  
Marinade Thai

**Le Ceviche de Pêche Côtière Petit Bateau**   14  
Croustillant de Tapioca aux Algues / Gel de Lèche de Tigre

**Le Halloumi de l'île de Chypre**   13  
Émulsion d'Ail Frais / Mouillette de Jaune Truffée

### POUR CONTINUER

**La Poulette de la Ferme du Luteau**  26  
Pomme de terre en Mille-Feuille / Poêlée de Champignons des Bois /  
Sauce Cappuccino

**La Pêche Côtière Petit Bateau**   27  
Légumes Racines / Extraction de Céleri / Katsubushi

**Les Conchiglie Rigate de Cecco**  21  
Champignons en Persillade Acidulée  
Parmesan ou Pecorino

**La Pièce de Bœuf d'Exception Maturée**  33  
Gnocchis Gratinés au Vieux Parmesan Parfumés à la Sauge  
Sauce Béarnaise ou Jus de Bœuf Corsé Madère

**Le Butternut**    18  
Travaillé en 5 Dimensions

### POUR TERMINER

**Le Fromage**  11  
Un Fromage Affiné Sélectionné par notre Chef

**Le Tout Chocolat de la Maison Valrhona**  14  
Insert Praliné Noisette / Tonka

**Les Fruits Frais de Saison**   12  
Sirop Menthe Poivrée

**L'Agrumiste Vegan**  13  
Dessert Vegan autour des Agrumes

**La Tartelette**  12  
Créée chaque Jour sur l'Inspiration de notre Chef

**L'Entremet Exotique**  14  
Passion, Coco, Chocolat Blanc et Vanille


### MENU DU MARCHÉ




Le midi du lundi au vendredi,  
sous réserve de disponibilité

Entrée + plat ou plat + dessert du jour 25

Entrée, plat et dessert du jour 31

### NOTRE SÉLECTION

**Côte de Bœuf d'exception maturée**  95  
Environ 1Kg  
Gnocchis Gratinés à la Sauge et au Vieux Parmesan,  
Mélange de Jeunes Pousses  
Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère

**Sole Meunière**     
Mousseline de Pomme de Terre aux Herbes Fraîches  
Seule, une Demi Sole 40  
À Partager, la Sole Entière 80

### MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef  
Accompagnés de sa Boisson

### NOS SUPPLÉMENTS DE GARNITURES 5

Gnocchis Gratinés au Vieux Parmesan Parfumés à la Sauge 

Mousseline de Pomme de Terre  

Mélange de Jeunes Pousses  

Poêlée de Légumes  

Frites  



Carte élaborée par le Chef Moussa Ba  
et ses équipes

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.

Nos fruits et légumes proviennent de producteurs  
et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité.

Le Chef met un point d'honneur à revaloriser  
l'ensemble de nos déchets alimentaires,  
dans une démarche de respect du producteur à l'assiette.



Zéro déchet



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



lejardinprivéparis.com



@jardinprivé.paris