



BIENVENUE À LE JARDIN

Koken met groenten en kruiden is ons uitgangspunt. Het liefst met groenten van het seizoen. Daarnaast halen wij onze producten zo veel mogelijk van dichtbij. Op die manier weten wij zeker dat deze ambachtelijk zijn, verantwoord en biologisch. Wij laten ons inspireren door het product en complementeren dit met liefde, passie, vakkennis van de Franse keuken en 'zo nu en dan' een mooi stukje vlees, vis of gevogelte.

Laat ons u voorgaan in de 'Groentenomie'.

*Groen-te-no-mie (de; v)

1. De kunst van lekker eten en drinken met groenten als uitgangspunt.

MENU 'LE JARDIN'

Laat u verrassen in een drie-, vier-, of vijfgerechtenmenu gebaseerd op onze à la carte gerechten van de menukaart. Al onze gerechten kunnen vegetarisch geserveerd worden.

LUNCH

Tweegerechtenmenu	19
Driegerechtenmenu	25
Viergerechtenmenu	30

DINER

Driegerechtenmenu	29
Viergerechtenmenu	36
Vijfgerechtenmenu	44
Zesgerechtenmenu	51
Zevengerechtenmenu	58
Supplement kaasselectie	4





VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Bloemkool ossenworst augurk appelkappers	9
Munt bulgur dorade yoghurt kumquat	9
Prei duindoornbes daslook rucola	9
Tomaat mosterd basilicum zuurdesem piccalilly	7
Witlof beurre blanc ahorn kaantjes	9
Knolselderij tonijn walnoot mierikswortel	12
Aardbei brioche ei sjalot citroen	9
Appel dragon zwezerik calvados	12

HOOFDGERECHTEN

Aubergine maïs rumpsteak pinda	17
Doperwt asperge lam paddenstoel	17
Asperge hazelnoot opperdoezer ronde hennepzaad	17
Bospeen roodbaars sinaasappel couscous	17

DESSERTS

Meloen yoghurt honing witte chocolade	7
Granaatappel mango sereh passievrucht	7
Aardbei soufflé kwark vanille	7
Cranberrie brioche sinaasappel bleu d'auvergne	7

Bent u allergisch of volgt u een dieet? Zeg het ons of vraag naar onze allergenenkaart.

