



## 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 door een lunch- of dinermenu gebaseerd op onze à la carte gerechten van de menukaart. Al onze gerechten kunnen vegetarisch geserveerd worden.

### LUNCH

Tweegerechtenmenu	19
Driegerechtenmenu	28
Viergerechtenmenu	33

### DINER

Driegerechtenmenu	34
Viergerechtenmenu	41
Vijfgerechtenmenu	49
Zesgerechtenmenu	56
Zevengerechtenmenu	63
Kaasselectie in plaats van dessert (supplement)	5





## VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Bloemkool   piccalilly   amandel   kapper appel	11
Rodekool   vacherin mont d'or   pastinaak   cashew	11
Wortel   dorade   ponzu   sinaasappel	11
Chinese kool   hert   rendang   yoghurt	11
Boleet   pecan   aubergine   broccoli	11
Schorseneer   kwartelei   oester   soja	11

## HOOFDGERECHTEN

Witlof   parmezaan   truffel   boerenkool	20
Biet   pistache   havermout   peer	20
Prei   ananas   koriander   snoekbaars	20
Pompoen   oregano   mierikswortel   rund	20

## DESSERTS

Appel   dadel   yuzu   sesam	9
Aardpeer   chocolade   hazelnoot   biet	9
Basilicum   geitenkaas   mais   saffraan	9
Vacherin mont d'ór   epoisses râs al hânout   picobello   blue d'alkmaar	13

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

