



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	27
Viergerechtenmenu	32

DINER

Driegerechtenmenu	32
Viergerechtenmenu	39
Vijfgerechtenmenu	47
Zesgerechtenmenu	54
Zevengerechtenmenu	61
Kaasselectie in plaats van dessert (supplement)	4





VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Spruit portobello miso ei	10
Rodekool ananas krab aardpeer	10
Pompoen zeebaars mandarijn koriander	10
Mierikswortel lavas bonen buikspek	10
Knolselder kaki rammenas knoflook	10
Aardappel geitenkaas zuurkool kerrie	10

HOOFDGERECHTEN

Boerenkool heilbot pijnboompit aardappel	19
Kweeper tofu pruim hazelnoot aubergine	19
Wortel fenegriek linzen pâte feuilletée	19
Bataat witlof kumquat poussin mosterd	19

DESSERTS

Peer olijf pastinaak chocolade basilicum	8
Appel pierre robert kletskep calvados	8
Bloedsinaasappel chai vanille suikerbrood	8
Charolais Coeur Neufchatel Chartreux Blue de Causses	11

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

