



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	25
Viergerechtenmenu	30

DINER

Driegerechtenmenu	29
Viergerechtenmenu	36
Vijfgerechtenmenu	44
Zesgerechtenmenu	51
Zevengerechtenmenu	58
Kaasselectie in plaats van dessert (supplement)	4





VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Biet mierikswortel drop dragon	10
Bloemkool olijf koffie knoflook	10
Tomaat mosterd basilicum zuurdesem piccalilly	10
Champignon truffel bonen citroen	10
Appel bleekselderij makreel augurk	10
Kastanje pompoen varkenswang ananas	10

HOOFDGERECHTEN

Knolselderij hazelnoot koriander peer witlof	19
Aardappel rodekool artisjok bundelzwam	19
Broccoli radijs pistache heek quinoa ansjovis	19
Pastinaak hert witte chocolade vossenbessen linzen	19

DESSERTS

Avocado ananas tofu passievrucht basilicum	8
Grapefruit citroen calamondin sinaasappel	8
Vacherin Mont d'Or stoutbier koffie brioche kweeper	8
Royal Briard Mimolette Epoisses Ras el Hanout Blue de Gex	11

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

