



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

Pompoen passievrucht kastanje banaan	11
Biet geitenkaas truffel hazelnoot	11
Maïs olijf mozzarella chorizo	11
Artisjok kiwi makreel verveine	11
Wortel sesam peper sinaasappel	11
Framboos mossel feta tomaat	11

HOOFDGERECHTEN

Bloemkool cantharel andijvie spätzle	20
Courgette avocado cashew oesterzwam	20
Pastinaak roodbaars rodekool karnemelk	20
Knolselder macadamia hoender schapenkaas	20

DESSERTS

Ananas wortel dille vermouth	9
Bataat miso mango chocolade	9
Peer aardpeer époisses mosterd	9
Chevre parthenay blanc skeapsrond vache bethmale époisses fermier	13

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

