



## 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 'Groentonomie'.

### \*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
Driegerichtenmenu	27
Viergerechtenmenu	32

### DINER

Driegerichtenmenu	32
Viergerechtenmenu	39
Vijfgerechtenmenu	47
Zesgerechtenmenu	54
Zevengerechtenmenu	61

Kaasselectie in plaats van dessert (supplement)	4
---	---





## VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Maïs   avocado   pistache   miso	10
Rodekool   ananas   krab   aardpeer	10
Pompoen   zeebaars   mandarijn   koriander	10
Knolraap   aardappel   rundermerg   peper	10
Vijg   knolselder   rammenas   knoflook	10
Biet   schapenkaas   portobello   tuinkers	10

## HOOFDGERECHTEN

Boerenkool   heilbot   erwt   kombu	19
Chinese kool   pruim   hazelnoot   aubergine	19
Wortel   piccalilly   wafel   eidooier	19
Bataat   witlof   brioche   hoender   za'atar	19

## DESSERTS

Peer   olijf   pastinaak   chocolade   basilicum	8
Appel   pierre robert   kletskep   calvados	8
Tonkaboon   cashewnoot   aardpeer   kalamansi	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.

