



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
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

Asperge geitenkaas basilicum truffel	10
Braam makreel lavendel mascarpone	10
Komkommer paprika octopus curry	10
Broccoli raapsteel raita longhaas	10
Artisjok rabarber sinaasappel rucola	10
Biet pistache appel waterkers	10

HOOFDGERECHTEN

Radijs koolvis rodekool oregano	19
Witlof schapenkaas ananas bulgur	19
Meiraap hazelnoot lavas morilles	19
Doperwt mint lam augurk	19

DESSERTS

Aardbei dragon rabarber yoghurt	8
Biet salmiak gember kokos	8
Wortel mango anijs chocolade	8
Briquette de romarin royal briard abondance fermier bleu de régalis	11

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

