



## 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)	5
---	---





## VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Prei   cantaloupe   pistache   koriander	10
Biet   geitenkaas   truffel   hazelnoot	10
Bataat   paprika   mozzarella   chorizo	10
Bloemkool   amandel   kaviaar   chocolade	10
Knolselder   schapenkaas   augurk   oost-indsiche kers	10
Framboos   mossel   feta   tomaat	10

## HOOFDGERECHTEN

Mais   kruidenzwam   mierikswortel   ricotta	19
Courgette   mango   cashew   oesterzwam	19
Aardpeer   kers   eend   radicchio	19
Venkel   druif   zeebaars   amandel	19

## DESSERTS

Ananas   wortel   dille   vermouth	8
Braam   koffie   mascarpone   chocolade	8
Pruim   karamel   tuinkers   nederblauw	8
Swarte toer   coulommiers   remeker   roquefort carles	12

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

