

Nos Menus

Table d'hôtes de L'Hôtellerie des Jardiniers Gourmands



Tous les plats de la carte sont maison.

La plupart des produits sont locaux et/ou bio, d'autres proviennent de fournisseurs partageant les mêmes valeurs éco-responsables que notre établissement.

Les menus et les choix des plats sont à réserver en avance (au plus tard 48h avant votre arrivée). Informez nous de vos allergies/intolérances/régimes spéciaux ou simplement de vos préférences, cela nous permettra d'ajuster votre menu pour que vous puissiez le savourer comme il se doit.

La carte des baroudeurs :

1- Pique-nique maison (14€) :

Crudités

Un sandwich baguette (poisson fumé ou jambon ou oeuf ou végé) avec pain maison

Bouteille d'eau

Fruit

Mini gâteau maison

2- Pique-nique raffiné maison (21€) :

Crudités

Biscuits apéritifs maison

Club sandwich maison de luxe, saveur au choix

Bouteille d'eau

Fruit

Biscuits/gâteau maison



Les menus des traditionnels :

Midi et soir ; Service en chambre possible sur demande.

1- Enfant (-12 ans ; 14€):

Plat et Dessert (à définir selon les goûts des enfants pour éviter le gaspillage)
Eau et sirops à volonté

2- Express (27€, hors boissons) :

Entrée et plat
Ou
Plat et dessert
(Au choix sur la carte "les traditionnels")

3- Gourmand (35€, hors boissons) :

Entrée, plat et dessert
(Au choix sur la carte "les traditionnels")



La carte "Les traditionnels" :

Entrées :

Velouté d'orties onctueux et mini baguette au romarin et lardon

Ou

Duo de la mer en rillettes, petites pousses et blinis

Plats:

Parmentier de canard et brochette de légumes du moment, sauce aux champignons des bois

Ou

Filet de saumon, risotto aux herbes et brochette de légumes du moment, sauce légère au fromage frais

Desserts:

Tarte gourmande (aux fruits du moment) et sorbet assorti

Ou

Assiette tout chocolat (assortiments de mignardises aux chocolats)



Les Menus des gastronomes :

Soir uniquement, service en salle ou sur la terrasse

1- L'amoureux (67€):

Amuses bouches
Entrée
Plat
Assortiment de Fromages
Dessert
Mignardises
(Eau, 2 verres de vin au choix, 2 coupes de champagne, boisson chaude)

2- Le passionné (85€):

Amuses bouches
Entrée 1
Entrée 2
Plat
Sorbet maison du moment
Assortiment de Fromages et ratafia
Dessert
Mignardises
(Eau, 1/2 bouteille de champagne, 3 verres de vin au choix, boisson chaude)

La carte "Les gastronomes":

Entrées:

- Velouté de petits pois onctueux et brochette de la mer
- Terrines de foie gras et figues, pain d'épices chaud et gelée de fruits
- La couronne italienne: pain en couronne aux olives, tomates fraîches et séchées et burrata

Plats:

- La pièce du boucher (selon arrivages) à la plancha, sauce aux champignons, mille feuilles de légumes et pommes grenailles
- Risotto de la mer parfumé au herbes de provence et tartare de légumes

Desserts:

- Fève de cacao: coque en chocolat noir, et à l'intérieur mousse au chocolat au lait et noisettes grillées et moelleux chocolat blanc
- Pavlova revisitée aux fruits du moment