

# LES JARDINS DU PRESBOURG

## À PARTAGER

PIZZETTA  
*crème & truffe\*\* de saison*

TARAMA BLANC / OU À LA TRUFFE D'ÉTÉ\*\*  
*toasts ou blinis*

CAVIAR OSCIETRE ROYAL  
*servis avec blinis & crème fraîche 30gr*

## TRADITION

FOIE GRAS  
*« fait maison » & toast*

SAUMON FUMÉ  
*crème concombre & ciboulette*

ESCARGOTS  
*beurre, persil & mouillettes*

## ENTRÉES

VELOUTÉ  
*de potiron*

BETTERAVE & BURRATA  
*vinaigrette aux fruits secs*

POÈLÉE DE CHAMPIGNONS  
*& oeuf mollet, girolles, pleurotes ...*

## CRUS & MARINÉS

CEVICHE DE BAR  
*assaisonné de son vinaigre de calamansi*

SASHIMI DE YELLOWTAIL  
*sauce ponzu servi sur table & jalapeno vert*

## SALADES

QUINOA DETOX  
*avocat, kale, citron confit & grenade*

ENDIVES  
*en salade, vinaigrette classique ou roquefort & noix*

CÉSAR TRADITIONNELLE  
*bacon, croutons & sauce crémeuse parmesan*

SALADE DE HOMARD  
*homard canadien, asperge, avocat, mayonnaise curry ...*

SAUMON TOSAZU  
*sashimi, coriandre, radis*

TARTARE DE THON  
*sur lit d'avocat & sauce soja sésame*

## PÂTES

CAPELLINI AU CITRON  
*sauge & sauce crémeuse*

RISOTTO  
*à la truffe\*\**

RIGATONI TOMATE  
*stracciatella, huile d'olive et basilic frais*

## PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES  
*beurre citronné & pousses d'épinards*

FILET DE BAR «À LA GRENOBLOISE»  
*beurre citronné, croutons & câpres*

SAUMON VAPEUR  
*sauce champagne & oeufs de saumon*

THON SNACKÉ  
*au sésame façon tataki*

POMME DE TERRE ÉCRASÉE & CAVIAR  
*caviar baeri & crème aneth concombre*

POULET DES LANDES  
*juste rôti, sauce curry*

CÔTELETTES D'AGNEAU  
*aux herbes et son jus*

TARTARE DE BOEUF  
*au couteau, servi avec ses condiments*

LE TIGRE QUI PLEURE  
*sauce asiatique, cébette & coriandre thai*

CHÂTEAU FILET  
*sauce poivre*

## LES INCONTOURNABLES

LOBSTER ROLL  
*homard canadien dans sa brioche toastée*

EGGS BENEDICTS  
*bacon ou saumon fumé*

OMELETTE BLANCHE  
*ricotta fouettée & pousses d'épinards*

BURGER VÉGÉTAL\*  
*oignons confits & cheddar vegan*

CLUB SANDWICH  
*classique, poulet & bacon*

CROQUE - MONSIEUR  
*jambon & emmental*

SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN, MESCLUN

FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA

SALADE DE FRUITS FRAIS

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES & MÛRES

TARTELETTE AUX FIGUES

CHEESECAKE\*, COULIS DE FRAMBOISES

TARTE FINE AUX POMMES & GLACE VANILLE

PAVLOVA FRUITS ROUGES

PAIN PERDU « MAISON »

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

LE CAFÉ GOURMAND\*, POUR LE MIDI

SORBETS & GLACES\* : FRAISE DES BOIS, ABRICOT, MANGUE  
VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ

# LES JARDINS DU PRESBOURG

CITRON, POMME, SIROP D'AGAVE, GINGEMBRE

CITRON, ORANGE, KIWI

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE

CAROTTE