



Il Giardino

Chef Davide Pecorella

Entrées / Starters

Vitello tonnato

Rond de veau origine Pays Bas

19 €

Tartare de saumon, mangue et radis

Salmon tartare with mango and radish

21 €

Œuf croustillant, crème de parmesan et champignons

Crispy egg, parmesan cream and broccoli

21 €

Salade de tomates et mozzarella di Buffala

Tomato and Mozzarella di Buffala Salad

18 €

Crème de choux fleur, anguille fumée

Cauliflower cream, smoked eel

18 €

Plats / Main courses

Filet de bar, crème de courgette, émulsion beurre blanc

Seabass filet, zucchini cream, beurre blanc emulsion

45 €

Saints Jacques rôties, crème d'épinard et topinambourg

Roasted scallops with spinach cream and Jerusalem artichoke

39 €

Filet de bœuf, purée de pomme de terre et noixettes

Beef filet with mashed potatoes and hazelnuts

42 €

Les Jardins du Faubourg

Déjeuner, du lundi au samedi de 12h00 à 13h30

Dîner, du lundi au samedi de 19h00 à 21h00

Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

Mezzemaniche, ragout de poulpe et marjolaine

Mezzemaniche, octopus stew with marjoram

29 €

Risotto crème de courge, pecorino et Amaretti

Risotto with Creamed Squash, Pecorino, and Amaretti

29 €

Desserts / Desserts

15 €

Tiramisu au café

Coffee Tiramisu

Tartelette meringuée citron

Lemon meringue Tartlet

Assiette de fruits frais

fresh fruits plate

Douceur au chocolat

Chocolate treat

Café Affogato

Espresso et glace vanille



réservation : restaurant@jardinsdufaubourg.com

01 86 54 15 14