

Le Jardin des Saveurs vit au rythme des saisons et privilégie les producteurs locaux et produits de qualité.

Vers 460 avt J. C. naissait Hippocrate, médecin grec, de lui nous reste une phrase célèbre : « que ton alimentation soit ton premier médicament ».

Clémence et Eric Orban ainsi que toute l'Equipe du St Barnabé sont heureux de vous accueillir pour partager un moment de plaisirs gourmands.

Carte élaborée par notre Chef et en collaboration avec notre diététicienne nutritionniste.

Entrées

Lingot de Foie Gras Adouci d'une Gelée de Framboise, Chutney de Fruits de Saison et Toasts de Pain Brioché aux Epices 21 €

Carpaccio de Noix de St Jacques Citronné à l'Huile de Colza et Vanille 21 €
Texture de Carotte au Gingembre

Bouchons de Pieds de Porc Croustillants, Huile de Truffe, Girolles et Parmesan, Jus de Veau à l'Huile de Noisette et salade de Saison 16 €

Toasts de Rocamadour Chauds au Miel de Fleurs du Rucher du Florival sur une Petite Salade de Saison 14 €

Poissons

Médaille de Lotte au Beurre demi-Sel et Piment d'Espelette, Cocos de Paimpol dans un Jus de Veau 21 €

Noix de St Jacques à la Plancha, Sélection de Jeunes Légumes à l'Huile de Noisette Grillée 24 €

Filets de Lisette Marinés aux Epices d'Orient, Salade Croquante d'Asperges Vertes au Basilic et Huile d'Olive Vierge 19 €

Viandes

Suprême de Pigeon simplement rôti, Mini Légumes Nacrés au Beurre de Truffe 28 €

Tournedos de Filet de Boeuf (Europe) et sa Sauce au Pinot Noir, Maxim de "Pomme de Terre 25 €

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Tian de Légumes de Provence au Basilic et jus Nourri à l'Ail Doux 24 €

Plats Végétariens

Chili Végétarien aux Trois Riz façon Pilaf (sans gluten)	15 €
Oeuf Cocotte Florentine Revisité et ses Graines Germées (sans gluten) (les graines germées sont un véritable cocktail de santé, très riches en vitamines)	14 €
Croquettes de Pois Chiches façon Falafels, Bouquet de Salade Verte et sauce au Yaourt (sans gluten) (les pois chiches de ce plat vous apporteront autant de protéines végétales que 100 g de viande)	14 €
Burger de Brie de Meaux Croustillant aux Noix de Grenoble et sa Petite Salade (pour les Gourmandes de fromage, laissez vous surprendre par sa panure croustillante)	15 €

Fromages

Chariot de Fromages	13 €
Chariot de Fromages en plat unique	21 €
Munster fermier Fumé par nos soins et sa Petite Salade à l'Huile de Noix	9 €
Munster Fermier Flambé au Marc de Gewurztraminer	14 €

Desserts

Tiramisu Revisité – Chocolat Amer, spéculos et Oranges Confites	10 €
Plaisir Café Chocolat, Crèmeux au Baileys et Croustillant aux Fruits Secs	11 €
Crème Brûlée au Tofu Soyeux, Crème d'Avoine, Noix de Coco et Mangue (sans gluten, sans lactose)	10 €
Sablé Breton aux Fraises, Crème Légère à la Confiture de Lait et son Sorbet	10 €
Parfait Glacé aux Zestes de Citron, Salade de Fraise à la Menthe Fraîche Et sa sauce « Route des Epices »	10 €



Pour les enfants jusqu'à 11 ans, le menu des petits gastronomes est à 12 Euros (avec 1 plat, 1 dessert)
Veuillez consulter le Maître d'Hôtel pour le contenu. Les prix s'entendent taxes et services compris.

Le Clin d'œil du Marché à 32 Euros

« Schnacka » de Saumon d'Ecosse Fumé par nos soins au Fromage Frais et Ciboulette
Crème de Raifort

* * * *

Filet Mignon de Porc, Risotto Crémeux au Jus de Homard et Sélection de Légumes
de Saison

OU

Plat Végétarien

* * * *

Profiteroles Choco-Coco, Sauce Caramel au Beurre Salé et Chantilly au Vieux Rhum

Le Menu Gourmet à 49 Euros

Lingot de Foie Gras Adouci d'une Gelée de Framboise, Chutney de Fruits de Saison et
Toasts de Pain Brioché aux Epices

Ou

Filets de Lisette Marinés aux Epices d'Orient, Salade Croquante d'Asperges au Basilic et
Huile d'Olive Vierge

* * * *

Médaille de Lotte au Beurre demi-Sel et Piment d'Espelette, Cocos de Paimpol dans un
Jus de Veau

Ou

Filet de Canette Rôtie aux Pêches, Darphin de Pomme de Terre et sa Sauce aux Epices

* * * *

Chariot de Fromage

Ou

Le Dessert de votre choix à la carte



Le Menu Tentation à 78 Euros

Dernière prise de commande à 13H et 20H30 au plus tard
Nous conseillons ce menu pour l'ensemble de la table

Prélude Gourmand : Carpaccio de Noix de St Jacques Citronné à l'Huile de Colza et Vanille, Texture de Carotte au Gingembre

* * * *

Lingot de Foie Gras Adouci d'une Gelée de Framboise, Chutney de Fruits de Saison et Toasts de Pain Brioché aux Epices

* * * *

Nage de Homard Parfumée au Gingembre et Citronnelle, Légumes de Saison

* * * *

Granité du Moment

* * * *

Suprême de Pigeon Simplement Rôti, Mini Légumes Nacrés au Beurre de Truffe

* * * *

Raviole de Munster, Crème de Roquefort au Cumin et Persil Frit

* * * *

Sablé Breton aux Fraises, Crème Légère à la Confiture de Lait et son Sorbet



Les prix s'entendent taxe et service compris

Vue l'augmentation des chèques qui nous reviennent impayés, nous n'acceptons plus ce mode de règlement.

Nos horaires : haute saison : 12H00 - 14H00 et 19H00 - 21 H00

Basse saison : 12H00 - 14H00 et 19H00 - 20H30

Restaurant fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi

Et le dimanche soir (sauf les weeks ends prolongés)