



Il Giardino

Chef Davide Pecorella

Entrées / Starters

Oeuf croustillant, crème de parmesan et champignon
Crispy egg, parmesan cream and mushrooms
21 €

Crème de chou fleur, citron et anguille fumée
Cauliflower cream, lemon and smoked eel
20€

Vitello Tonnato
19 €

Carpaccio de Saint-Jacques, algues et condiment clémentine
Scallops carpaccio, seaweed and clementine condiment
20 €

Légumes en tempura, sauce vinaigrée
Vegetables tempura with vinegar sauce
20 €

Plats / Main courses

Filet de bœuf, courge et jus de viande
Beef fillet squash and meat juice
40 €

Saint-Jacques rôties, topinambour et cresson
Roasted scallops, jerusalem artishokes and watercress
38 €

Bar vapeur, poireaux et émulsion coquillage
Steamed sea bass, leeks and shellfish emulsion
42€

Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

Risotto champignon, sauge et parmesan
Mushrooms risotto, sage and parmesan
32 €

Maccheroni, ragout de poulpe et marjolaine
Maccheroni, octopus ragout and marjoram
35 €

Tagliolini, oignon nouveaux, crème de burrata et noisettes
Tagliioni with spring onions, burrata cream and hazelnuts
30€

Desserts / Desserts

15 €

Tiramisu maison au café
Home made coffee Tiramisu

Tarte tatin, fève de tonka et crème chantilly
Tatin tart with tonka beans and whipped cream

Sacher mandarine et pamplemousse
Tangerine and grapefruit stain

Ricotta e pere
Ricotta, biscuit aux noisettes et poire
Ricotta hazelnuts biscuits and pear

Assortiment de fruits frais
Fresh fruits assortment

Déjeuner, du lundi au samedi de 12h00 à 14h00
Dîner, du lundi au samedi de 19h00 à 21h30
Brunch, le dimanche de 12H30 à 15h00



Les Jardins du Faubourg