

Aux Jardins des Délices RESTAURANT

Le Chef **Pascal Lognon** et son équipe
vous souhaitent la Bienvenue !

Welcome to our restaurant «**Aux Jardins des Délices**»!

Willkommen im Restaurant «**Aux Jardins des Délices**»!

Nos ouvertures:

Diner : 19h30 – 21h30

Déjeuner à partir du 15 septembre : 12h00 – 14h00

Déjeuners estivaux : **Terrasse Cézanne**

Fermé Lundi et Mardi ainsi que Mercredi et Jeudi midi, sauf juillet et août

Openings:

Diner: 7.30 p.m – 9.30 p.m

Lunch: from 15th September on: 12 a.m- 2 p.m

Summer lunches: Terrace Cézanne

Closed on Monday and Tuesday, as well Wednesday and Thursday at noon, except July and August

Öffnungszeiten:

Abends: 19Uhr30 – 21Uhr30

Mittags: ab 15. September 12Uhr – 14Uhr

Sommer Mittagessen: Terrasse Cézanne

Geschlossen: Montags und Dienstags, sowie Mittwochs und Donnerstags Mittag, außer im Juli und August

Tous les plats de cette carte, élaborés ou proposés avec de la viande bovine, sont garantis d'une origine en provenance exclusive de la Communauté Européenne

All the dishes of this menu, based or proposed with beef or veal are guaranteed of European Union origin exclusively

Das Kalb- oder Rindfleisch für alle Gerichte dieser Karte ist garantiert europäischer Herkunft (EU).

Nos Menus

Menu Selon Mon Inspiration

Entrée ∞ Plat ∞ Dessert

45€

Ce menu, composé de produits frais du marché

Varie au gré de l'inspiration du Chef

Menu Gourmandise 65€

Délice miniature

Prémices

Pissaladière de St Jacques, croustillant de pomme de terre

Copaux d'olive Taggiache

La Mer

Lomo de cabillaud cuit à l'étuvé

Velouté de cresson et crème d'ail légère

Caviar d'Aquitaine

La Terre

Filet d'agneau à la croute de châtaigne

Légumes oubliés au garam massala et piquillos verts

La Crèmerie

Fromage de Savoie de saison suivant mon inspiration

Gourmandise

Champagne gourmand et variation sur la groseille

Menu Sensation 90€

Délice miniature



Le Chef Pascal Lognon compose pour vous un menu sensation

Autour de 6 plats de son choix.



Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives

Notre Carte

Les Prémices

Foie gras de canard confit au porto
Déclinaison sur la betterave multicolore
24€

Risotto crémeux au mascarpone et parmesan
Cagouilles au beurre à ma façon
19€

Pissaladière de St Jacques, croustillant de pomme de terre
Copeaux d'olive Taggiache
23€

Pain perdu aux saveurs de champignons des bois
Royale de lard fumé
Jus de rôtis et son écume
18€

La Mer

Homard canadien rôti aux pimentons
Quintessence sur le potiron et le marron
30€

Lomo de cabillaud cuit à l'étuvé
Velouté de cresson et crème d'ail légère
Caviar d'Aquitaine
35€

Dos de bar sur la peau
Bouillon d'artichauts au parfum de coriandre
d'orange et d'huile d'argan
28€

Notre Carte – suite

La Terre

Perdreau en deux services,
Mijoté de choux verts parfumé au chorizo ibérique et son jus court
(Pour 2 personnes)
52€

Filet d'agneau à la croute de châtaigne,
Légumes oubliés au garam massala et piquillos verts
25€

Morceau de bœuf dans le filet grillé et frotté à l'Espelette,
Salsifis en sifflet et girolles, jus court aux condiments
30€

La Crèmerie

Fromage de Savoie de saison selon mon inspiration
10€

Les Gourmandises

Crées par notre Pâtissière Nathalie Maby

15€

Sphère aux marrons
Cœur coulant à la saveur de clémentine
~
Hommage aux sœurs Tatin à ma façon
Milk shake aux spéculos et biscuit à la pomme
~
Champagne gourmand et variation sur la groseille
~
Croquant à la pistache sur une mousse légère au chocolat
(fleur de cacao)

Our Menus

Menu Selon Mon Inspiration

Starter ∞ Main Dish ∞ Dessert

45€

This menu composed of the fresh products from the market changes
According to the inspiration of our Head chef.

Menu Gourmandise 65€

Délice miniature / Miniature delight

Prémices / Starter

Pissaladière (onion pie) with scallops, potato crisp
Taggiasca olives chips

La Mer / Fish

Braised cod filet
Watercress velvety and sweet garlic cream, Caviar from Aquitaine

La Terre / Meat

Fillet of lamb with chestnut crust,
“Forgotten” vegetables with garam massala and green piquillos

La Crèmerie / Cheese

Savoy cheese of the season according to my inspiration

Gourmandise / Dessert

Gourmet champagne and variation around currant

Menu « Sensation » 90€

Miniature delight

∞∞

**Le Chef Pascal Lognon composes for you a sensation menu
Around 6 dishes of his choice**

∞∞

This menu will be served for the whole table

A la Carte Menu

Les Prémices / The Starters

Duck foie gras preserved with port wine
Declension on multicolour beetroot
24€

Creamy mascarpone and parmesan cheese risotto
Buttered snails my style
19€

Pissaladière (onion pie) with scallops, potato crisp
Taggiasca olives chips
23€

French toast with wild mushrooms
Royale of smoked bacon
Roast juice and its skim
18€

La Mer / Fish

Canadian lobster roasted with pimentons
Quintessence on pumpkin and chestnut
31€

Braised cod filet
Watercress velvety and sweet garlic cream
Caviar from Aquitaine
35€

Bass back roasted on its skin
Artichokes broth flavoured with coriander,
Orange and argan oil
30€

A la Carte Menu

La Terre / The Meat

Young partridge in two services
Simmer of green cabbage flavoured with Iberic chorizo and its light cooking jus
(For 2 people)
52€

Fillet of lamb with chestnut crust
“Forgotten” vegetables with garam massala and green piquillos
25€

Grilled beef fillet rubed with Espelette
Salsify and girolles, jus with condiments
30€

Crèmerie / Cheese

Savoy cheese of the season according to my inspiration
10€

Gourmandises / Desserts

Created by our Pastry Chef Nathalie Maby

15€

Chestnut sphere with soft heart flavoured with Clementine

~

Tribute to the Tatin sisters according to my inspiration
Spéculos milk shake and apple biscuit

~

Gourmet champagne and variation around gooseberry

~

Pistacio crisp on a fine chocolate mousse
(cocoa flower)

Les apéritifs

Verre du Vin Moelleux Découverte	14€
Verre du Vin Blanc ou Rouge de Savoie	7€
Verre du Vin Blanc ou Rouge Découverte	9€
Coupe de Champagne Brut	15€
Coupe de Champagne Rosé	17€
Porto 2000 Vintage Smith Woodhouse	15€

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

**Ask our Wine waiter for a larger choice*

*Fragen Sie unseren Weinkellner für eine grossere Auswahl an Apéritifs.

Les Cafés, Thés et Infusions

Café Espresso Super Crema 3,5€

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

Arabica - smooth and perfumed, balanced and subtile flavour

Arabica - sanft und parfümiert, harmonisch und zart

Grand choix de thés et d'infusions 5€

Thés et Infusions (Sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille : fraîches de notre jardin, selon la saison)

Teas and infusions (sage, peppermint, lemon verbene, melissa and camomile fresh or dried from our garden depending on the season)

Verschiedene Tee- und Kräuterteesorten (Salbei, Pfefferminz, Eisenkraut, Zitronenmelisse und Kamille frisch oder getrocknet aus unserem Garten)

Les Eaux Minérales

Badoit – Evian	6€
Orezza	7€
½ Badoit – ½ Evian	4,5€
½ Orezza	5€