



Menu Le Jardin D'ohé

<https://lacarte.menu>

29 quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés, France, Saint-Maur-des-Fossés
+33148830826, +33186995715, +33155969870 - <https://le-garden.com/>



La carte du Le Jardin D'ohé de Saint-Maur-des-Fossés propose environ **36** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 56 €. Le Garden est un restaurant gastronomique situé à Saint-Maur-des-Fossés, en bord de Marne. Proposant une cuisine raffinée et inventive, réalisée avec des produits frais et locaux, ce lieu est incontournable pour les amateurs de bonne cuisine. Le chef vous propose des plats inspirés de la gastronomie française et européenne, avec une carte évoluant au fil des saisons. Les spécialités du restaurant incluent un tartare de daurade servi avec une salade croquante et une vinaigrette aux agrumes, ainsi qu'un boeuf tataki accompagné de légumes sautés au wok et d'une sauce teriyaki. Le restaurant propose également une carte des vins mettant en valeur les meilleurs crus de France et d'ailleurs, le tout servi par un personnel discret et attentif.

Menu Le Jardin D'ohé



Poisson

SAUMON GRILLÉ

L'ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX TRUFFÉ
+15 EUROS)

Dessert

TARTE TATIN

Les Plat

L'ASSIETTE DE FROMAGES OU
L'ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX A L'AIL
DES OURS

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

RIS DE VEAU BRAISE, PURÉE FUMÉE,
OIGNONS DES CÉVENNES CONFITS
BRÛLÉS, OIGNONS FRITS, JUS DE
VIANDE, ASPERGE VERTE, FÈVES DE
SOJA EDAMAME

Boissons Chaudes

CAFÉ

Ces Types De Plats Sont Servis

DESSERTS

POULET

POISSON

Appetizer From Sushi Bar

TATAKI DE THON

French

FOIE GRAS

Les Entrées

Menús de mediodía

MENU GOURMAND 60 €

RAVIOLES DE CRABE ET TOURTEAU,
CONDIMENT THAÏ, CONCOMBRE,
AVOCAT, ENDIVES, MAYONNAISE,
SIPHON CRÉMEUX AU SPIGOL, CAVIAR
BAERI FRANÇAIS

Catégorie De Restaurant

DESSERT

CARPACCIO DE BAR, KIWI, HUILE SEL
FUMÉ, CITRON JAUNE DE MENTON IGP,
POIVRE DE TIMUT, RED MEAT, BLUE
MEAT, CROÛTONS DE PAIN, « ROUILLE »
DE CORAIL, SORBET KIWI

Non Classé

MENU ESSENTIEL 51 €

ASPERGES BLANCHES, CRÉMEUX DE
CHÈVRE FRAIS, PICKLES D'ÉCHALOTES,
RADIS MULTICOLORE, BRESAOLA,
TUILE NOIRE, VINAIGRETTE AUX
GRAINES DE MOUTARDE JEUNES
POUSSES

Accompagnements

MOTE

BRIE

FOIE GRAS DE CANARD POELE, PURÉE
DE PETIT POIS, CHUTNEY DE
RHUBARBE, FRAISES, GLACE DE
VIANDES, TUILE DE PAIN

Fromages

L'ASSIETTE DE FROMAGES +12 EUROS)

Menu Le Jardin D'ohé



Les Desserts

MOUSSE CHOCOLAT VALRHONA
JIVARA, PIMENT D'ESPELETTE, CŒUR
COULANT, GAVOTTES CACAO CRUMBLE
GRUÉ CACAO, GLACE JIVARA
ESPELETTE

CARPACCIO DE TOMATES (SÉLECTION
DE TOMATES DE PRESTIGE) GRANITÉ
GIN, SORBET TOMATE, GEL CÉLERİ, GEL
TOMATE GIN, BILLES CITRON
CROÛTONS DE BRIOCHE À L'ÉRABLE

MILLE-FEUILLE CARAMELISE,
DIPLOMATE VANILLE, DULCE DE LECHE,
PRALINÉ CHOUCHOUS MACADAMIA,
GLACE CARAMEL POUDRE DE VANILLE

ANANAS CORIANDRE, EN COMPOTÉE
EN SORBET, MOUSSE MIEL, MOELLEUX
SARRASIN, PESTO CORIANDRE,
ANANAS SÉCHÉ, POLLEN, COULIS
ANANAS

Les plats

RIS DE VEAU BRAISE, PURÉE FUMÉE,
OIGNONS DES CÉVENNES CONFITS
BRÛLÉS, OIGNONS FRITS, JUS DE
VIANDE, ASPERGE VERTE, FÈVES DE
SOJA EDAMAME +8 EUROS)

LIEU JAUNE CUIT A BASSE
TEMPERATURE, PEAU GRILLÉE AU
CHARBON, CAROTTES RÔTIES ET
GRILLÉES, LISSÉE DE CAROTTE À LA
VANILLE, GEL CITRON VERT, BEURRE
BLANC LÉGÈREMENT VANILLÉ,
CROQUANT DE CAROTT

THON GRILLE MI-CUIT, ROULEAU PURÉE
DE COURGETTES, FLEURS DE
COURGETTES EN TEMPURA, JUS
CORSÉ AU PONZU

PLUMA DE PORC CUIT PENDANT 24
HEURES, FARCE DE VOLAILLE À L'AIL
DES OURS, MOUSSELLINE D'ARTICHAUT
RELEVÉE AU CHÈVRE, POIVRADES
CONFITS AU GRAS DE CANARD, JUS
BRUN À L'AIL DES OURS, TUILE À L'A

Ingrédients Utilisés

LÉGUMES

ŒUF

CANARD

THON

MANGUE

BROCOLI

Le Jardin D'ohé

29 quai de Bonneuil, 94100
Saint-Maur-des-Fosses, France,
Saint-Maur-des-Fossés

Heures d'ouverture:
Mercredi 12:00-14:00
Jeudi 12:00-14:00
Vendredi 12:00-14:00
Samedi 12:00-14:00
Dimanche 12:00-14:00

Fait avec Carte

