






B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

Nos Entrées

- Pressé de joue de porc et foie gras, salade de pommes de terre à la mascarpone et gelée de cornichons. 19,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Pouilly fumé 
🇬🇧 Pressed pork cheek and foie gras, mascarpone potato salad, and gherkin jelly
- Tarte fine de tomate ancienne au miel, pignons de pin et burrata, vinaigrette au pistou. 13,50€
Recommandation Mets / Vins : AOP Pinot noir 
🇬🇧 Thin tart of heirloom tomato with honey, pine nuts, burrata, and pistou vinaigrette
- Sablé de saumon fumé, écume de lait au raifort. 18,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Gewürztraminer 
🇬🇧 Smoked salmon shortbread, horseradish milk foam
- Asperges vertes, oeuf mollet frit, sauce au porto. 15,50€
Recommandation Mets / Vins : AOP coteaux du Layon 
🇬🇧 Green asparagus, fried soft-boiled egg, port sauce
- Mousseline de volaille à la fourme d'Ambert, crème de cresson de fontaine. 13,50€
Recommandation Mets / Vins : Vin de France Merlot 
🇬🇧 Poultry mousse with Fourme d'Ambert cheese, watercress cream











Prix nets en euros service inclus

B

BLU GARDEN

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

Nos Plats

- Entrecôte maturée (300/350g), pressé de rattes, échalottes au four, sauce vin rouge et morilles.  29,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP St Nicolas de Bourgeuil
 Matured steak, Ratte potato press, oven-roasted shallots, red wine and morel mushroom sauce
- Magret de canard rosé, la cuisse confite à l'andouille de Vire, purée d'artichauts à la persillade.  24,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Blaye côte de Bordeaux
 Pink duck breast, confit thigh with Andouille de Vire, artichoke puree with persillade
- Côte épaisse de cochon gras Duroc de Batallé braisée, bonbon de blettes au comté.  19,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Lalande de Pomerol
 Thick cut of braised Duroc de Batallé fat pork, Swiss chard candy with Comté cheese
- Pavé de sandre du Verdier, poêlé de fèves à l'ail des ours, jus aux épices.  25,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Tariquet blanc sec
 Verdier zander fillet, sautéed fava beans with wild garlic, porcini mushroom juice
- Filet de truite juste fumé, mousseline de céleri, asperge verte et bouillon de champignons.  19,90€
Recommandation Mets / Vins : AOP Uby n°4
 Smoked trout fillet, celery mousseline, green asparagus, and mushroom broth

Prix nets en euros service inclus

Nos allergènes

- Pressé de joue de porc et foie gras, salade de pommes de terre à la mascarpone et gelée de cornichons : betterave :
- Tarte fine de tomate ancienne au miel, pignons de pin et burrata, vinaigrette au pistou :
- Sablé de saumon fumé, écume de lait au raifort :
- Asperges vertes, oeuf mollet frit, sauce au porto :
- Mousseline de volaille à la fourme d'Ambert, crème de cresson de fontaine :
- Entrecôte maturée, pressé de ratte, échalottes au four, sauce vin rouge et morilles:
- Magret de canard rosé, la cuisse confite à l'andouille de Vire, purée d'artichauts à la persillade :
- Côte épaisse de cochon Duroc De Batallé braisée, bonbon de blettes au comté :
- Pavé de sandre du Verdier, poêlé de fèves à l'ail des ours, jus aux cèpes :
- Filet de truite juste fumé, mousseline de céleri, asperge verte et bouillon de champignons :
- Délice fraisier bergamote :
- Soufflé glacé au Grand Marnier :
- Macaron poire Belle Hélène :
- Croquant noisette et citron de Sicile
- Trompe l'oeil d'esquimaux framboise et meringue :
- Café / Thé gourmand :
Oeufs, Lait, Fruits à coque, Gluten
- Fromages :
Lactose, Arachides