

Nos Formules:

Entrée / Plat/ Dessert : 39€

Entrée / Plat : 35€

Plat / Dessert: 33€

La Provenance de nos Produits

Viandes: France et UE

Saumon Bio d'Irlande

Maquereau d'Atlantique

St Jacques US Canada

*Toute l'équipe de l'Éden est fière de vous rappeler que cette carte est entièrement réalisée « **100% Fait Maison** » et à 95% à base de produits Frais.*

Entrées

La "Tomate Mozza"

En jeu de texture

(Mozzarella cheese & Tomatoes in Chef style)

Le Maquereau en Ceviche

Avec son Granité au Basilic

(Maquerel in Ceviche with Basil granita) .

Le Saumon Bio d'Irlande

Comme un Grav'Lax

(Salmon marinated Swedish Style)

Le Foie gras

En Terrine marbrée aux poires

(Marbled Foie Gras Terrine with Pears)

Les Plats

Le Cabillaud au Café ☐

Rôti au beurre de Café, émulsion à l'Expresso

(Rosted Cod with Coffee butter and sauce.)

Le Risotto

Aux St Jacques fraîches, moules et Gambas

(Fresh Scallops Risotto with mussels and shrimps)

L'Agneau

Carré d'Agneau à la Française rôti

(Rack of Lamb French Style)

La Pluma

Cochon noir Ibérique (~180g) grillée.

(Spanish Black pig grilled. Melty and soft with smoky and nuts flavors!)

Le Bœuf

Filet de Bœuf mariné juste saisi, sauce du chef

(Beef Tenderloin marinated)

Desserts

La Citron meringue **Revisited**

Le Classique revu par nos soins

(Lemon meringue pie revisited)

Le Baba...vous avez dit baba?

Au Rhum brun, agrumes et Vanille grain, un régal!

(Rum Baba with Fresh Vanilla and citrus)

Le Fraise-Pistache

Un crémeux pistache lié aux Fraises fraîches de Provence

(Strawberries and Pistachio dessert)

Le Caf **plus que Gourmand!**

On ne le présente plus!

(Gourmet coffee, our best seller!)

Le Fromage **BBB**

(Cheese plate: Banon, Brillat Savarin, Bleu)