LE JARDIN
BRASSERIE

Niché d'un côté du parc, Le Jardin alterne une ambiance bon enfant entre sa terrasse bucolique sans égal au cœur de la capitale champenoise, et une bâtisse aux allures d'immense loft, aménagée dans un style résolument contemporain autour d'une cuisine ouverte.

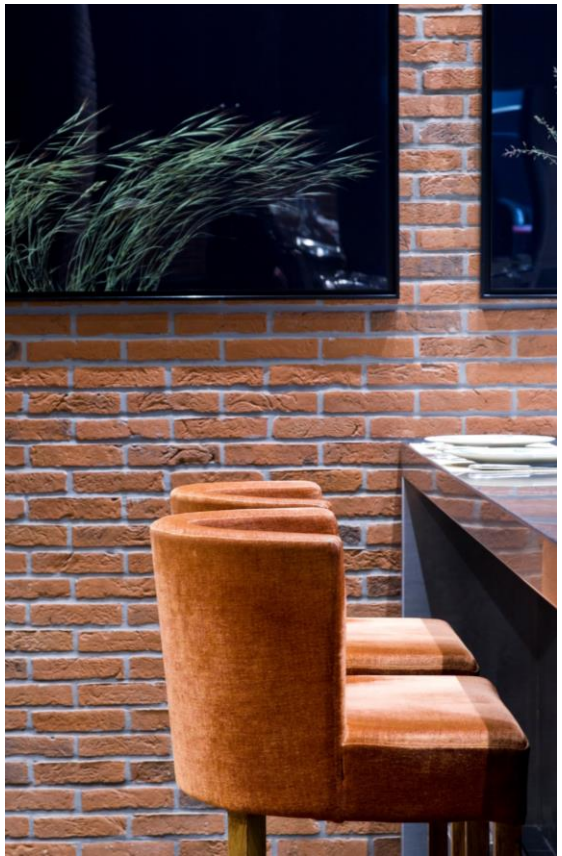
Le Chef Philippe Mille s'affranchit ici du protocole pour dérouler une carte spontanée, mais toujours travaillée autour de la générosité, du produit, et en conservant le même sourcing exigeant qu'à la table Le Parc**.

Ainsi le Jardin s'impose comme le lieu idéal de vos événements privés et professionnels.

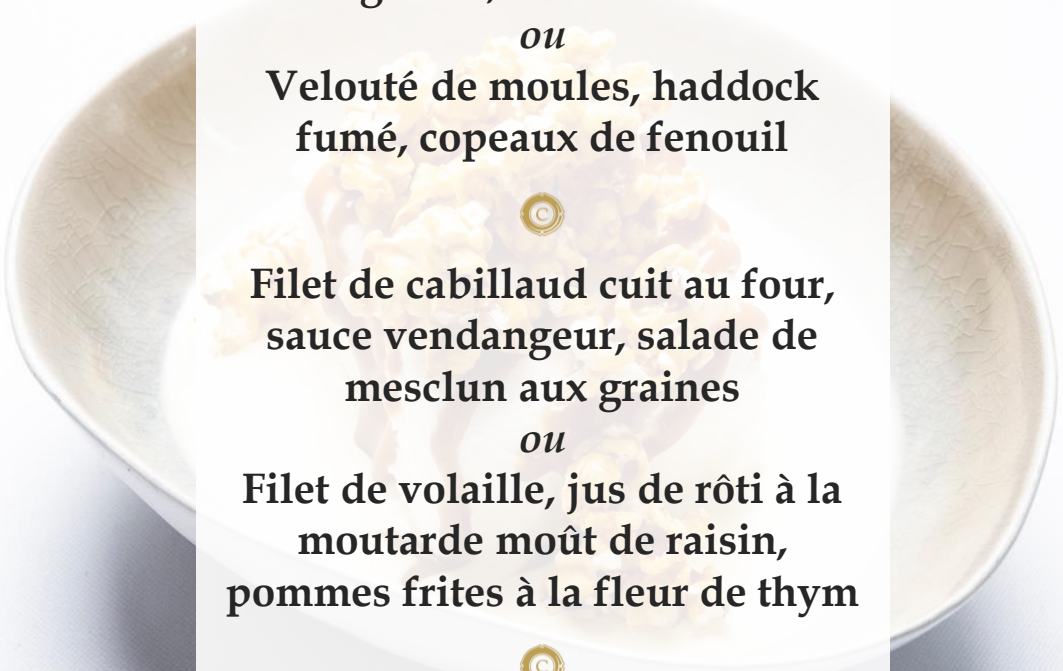
Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX



NOS PROPOSITIONS DE DÉJEUNERS ET DÎNERS



Jambon de Reims, macédoine de légumes, œuf de caille

ou

Velouté de moules, haddock fumé, copeaux de fenouil

Filet de cabillaud cuit au four, sauce vendangeur, salade de mesclun aux graines

ou

Filet de volaille, jus de rôti à la moutarde moût de raisin, pommes frites à la fleur de thym

Crème légère de châtaigne, praliné de marron, gel citron

ou

Vacherin citron, menthe et miel

LE JARDIN

BRASSERIE

MENU DU JARDIN

Disponible du dimanche soir
au vendredi midi (hors jours fériés)

39 €

Hors boissons

Un choix de menu unique est demandé à partir de 16 personnes

85 €

Avec accords mets et vins

Coupe de Champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café

Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX

LE JARDIN
BRASSERIE

MENU DÉCOUVERTE

50 €

Hors boissons

Un choix de menu unique est demandé à partir de 16 personnes

95 €

Avec accords mets et vins

Coupe de Champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café

Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX

Pâté en croûte volaille, champignons, foie gras, pickles de légumes
ou
Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Dos de bar cuit au four, sauce aux algues, pommes frites à la fleur de thym
ou
Caille rôtie au four, jus de cuisson aux mûres, topinambours compotés

Poire pochée au ratafia et vanille, amandes et sorbet poire
ou
Tarte aux pommes et cannelle, crème mi-montée

Saumon fumé de Mardeuil et ses condiments

Noix de Saint-Jacques, betteraves rouges de nos maraîchers

Agneau braisé au jus, lentillons de Champagne

Poire pochée au ratafia et vanille Amandes et sorbet poire

LE JARDIN
BRASSERIE

MENU RÉGION

60 €

Hors boissons

115 €

Avec accords mets et vins

Coupe de Champagne
Deux verres de vin de la région
Ratafia
Eau minérale et café

Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX

LE JARDIN
BRASSERIE

NOS PRESTATIONS ADDITIONNELLES

Assiette de fromages de la région
14 €

Gâteau d'anniversaire personnalisé
10 €

Menu enfant *(jusqu'à 12 ans)*
Plat, dessert et boisson
19 €

Salon privatif
à partir de 300 €

Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX

LE JARDIN
BRASSERIE

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

Bérénice Pichot
Assistante commerciale
Courriel : evenements@lescrayeres.com
Tél : +33 (0)3 26 24 90 72

Lucas Kleinclauss
Directeur du restaurant
Mail : lejardin@lescrayeres.com
Tél : +33 (0)3 26 24 90 90

INFORMATIONS PRATIQUES

Brasserie Le Jardin
7 avenue du Général Giraud
51100 Reims

Bib Gourmand

GARDINIER

RELAIS & CHATEAUX