



Juste avant ...

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PRESTIGE pour 2 personnes	18
pour 4 personnes	32

parmi : Jambon blanc truffé, jambon de Bellota 100% ibérique, Cecina IGP, Chorizo ibérique et saucisson de Pierre Oteiza.

L'ACCUEIL selon la saisonnalité et l'inspiration de l'équipe

MENU DÉJEUNER OU DÎNER EN TROIS TEMPS	56
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert	

MENU DÉJEUNER OU DÎNER EN QUATRE TEMPS	72
Entrée - Viande - Poisson - Fromage ou Dessert	
ou Deux entrées - Plat - Fromage ou Dessert	
ou Entrée - Plat - Fromage et Dessert	

SUGGESTION	Supplément indiqué
------------	--------------------

MENU ENFANT	
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	16
Entrée - Plat - Dessert	21

Eaux plates et pétillantes à discrétion (fontaine à eau micro-filtrée Castalie)

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont **FAITS MAISON**, réalisés sur place par notre équipe à base de **produits frais et de saison**. Nos recettes sont le fruit d'un travail passionné et rigoureux.

N'hésitez pas à nous solliciter pour votre accord mets et vins personnalisé.

Merci de nous signaler toutes formes d'allergies.
Le prix est indiqué en euros, toutes taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

L'ÂME
du
JARDIN



ENTRÉES

TRUITE d'Essoire façon gravlax, pickles, ciboulette, glace à la moutarde de Meaux

Carpaccio de RADIS NOIR et MAGRET DE CANARD fumé maison, vinaigrette au café du domaine

ASPERGES VERTES marinées au miso, sabayon au saké et émulsion d'herbes

Bois de SALSIFIS, gel de poivre noir Vanuatu, crème d'ail, oignons et pommes de terre fumés 

PLATS

Filet de SOLE farci aux crevettes, champignons, moules et épinards, jus de tête de crevette et croûtons

DORADE de nos côtes, asperges blanches rôties, jeunes fèves et sucrose onctueuse, émulsion marine

Filet mignon de PORC en croûte de cacao, purée de navet aux épices et beurre noisette, jus réduit au Porto

Epaule d'AGNEAU confite aux herbes sauvages, petit pois, carottes et fèves, crème de laitue et mousseline d'ail

La fleur de CELERI RAVE printanier, pomme, tonka et son beurre de mélilot sauvage à la bergamote

FROMAGES

Raviole de FOUGERUS et son espuma, mesclun de salade et grenade

BRIE DE MEAUX AFFINÉ de la Maison Bordier, noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette, crème fouettée, fleur de sel et mesclun de salades

FROMAGE végétal selon arrivage 

DESSERTS

BRIN de L'Âme du Jardin tout café et chocolat dulcifié, crémeux Amaretto et glace cardamome

MILLE-FEUILLE au chocolat noir Valrhona et gavotte croustillante, sorbet aux herbes

Soufflé Grand Marnier, Cointreau, ORANGE, et son sorbet du moment

Crème et herbes maraîchères, sorbet VANILLE et KIWI, siphon vanille et fruits frais, mangue, papaye et Aloé Véra 

Pour le respect de nos collaborateurs nous vous informons que le restaurant ferme ses portes à 15h00 pour le service du midi et à 23h00 le soir, 23h30 le weekend.
Merci pour votre compréhension.