



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'Essonne façon gravlax, pickles, ciboulette, glace à la moutarde de Meaux

Carpaccio de MAIGRE de ligne, coquillages en gelée, concombre lacto-fermenté et foie de maigre confit au kombu

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

Carpaccio de VEAU fumé, espuma de parmesan et copeaux de truffe noire

ASPERGES BLANCHES confites, sabayon végétal au vin jaune et huile de noisette torréfiée 

PLATS

Dos de LIEU ikejime juste poêlé, asperges vertes, blé tendre et petits pois, légèreté à l'estragon, suc d'arêtes réduit

Queue de LOTTE rôtie au beurre noisette, mousseline de carotte fermentée, jus de bouillabaisse, émulsion d'agrumes

Râble de LAPEREAU farci au pistou et tomate confite, blette fondante, condiment rhubarbe estragon, consommé printanier

FOIE DE VEAU rosé, artichaut poivrade confit, piperade au basilic et beurre de soja

Forêt de mai : CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS, crème de morilles au lait d'avoine et croustillant de sarrasin 

Suggestion :

17

Tournedos de HOMARD breton à la duxelles de champignons et lard de colonnata, asperge verte et bisque crémeuse

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 dulcify, 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.