

ENTRÉES

TRUITE d'Essonne 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

SAINT-JACQUES poêlées, chou-fleur en trois façons, sauce comme une vinaigrette asiatique

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

Faux-filet de BOEUF poêlé, semoule croustillante aux olives et maïs, écume de polenta et son jus de viande

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



Suggestion :

PLUMA DE PORC IBERIQUE de Bellota, aligot dans la pure tradition, jus de viande

32

FROMAGES

SOUMAINTRAIN fumé au foin de Seine et Marne, sucrine grillée

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

FROMAGE végétarien selon arrivage



DESSERTS

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

BABA au rhum ambré Havana 7 ans d'âge, gelée ANANAS Victoria et chantilly Vanille

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

Gâteau aux POMMES et ses 7 heures de cuisson, glace végétale au caramel beurre salé, gel d'ortie, laurier et Arlette croustillante



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

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