

*Cinq années sont passées!  
Nous sommes heureux de vous retrouver  
Dans le nouveau Jardin des Sens.  
Quel bonheur de vous recevoir,  
De vous faire découvrir  
Nos «conversations» avec la Méditerranée  
Si chère à notre cœur.  
Nous vous souhaitons une belle dégustation.  
Bienvenue chez nous*

Jacques & Laurent Pourcel  
Olivier Château



JARDIN DES SENS

 **RELAIS & CHATEAUX**

**Les menus « Découverte » et « Déjeuner » sont proposés  
les vendredi et samedi au déjeuner uniquement.**

**MENU « DECOUVERTE »**

**75€**

**Bouchées apéritives**

\*\*\*\*\*

**En amuse-bouche**

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid  
Houmous, salade croquante de coques

\*\*\*\*\*

La fine tarte chaude de thonine de Méditerranée, asperges vertes de pays,  
vinaigrette à l'œuf mollet, crème fondante de thon

\*\*\*\*\*

Le tronçon de lotte cuit vapeur sur un esprit bouillabaisse,  
pomme de terre et gâteau de courgette, soupe de poisson et aïoli

***Ou***

Le filet de canette des Dombes rôti aux épices douces, confit de dates et  
betterave fondante, frites de céleri, jus de canard et foie gras poêlé

\*\*\*\*\*

Dans l'esprit d'une tarte, le sablé aux amandes  
soufflé à l'orange sanguine

**Mignardises**

*3 services*

*MENU « DEJEUNER »*

128€

**Bouchées apéritives**

\*\*\*\*\*

**En amuse-bouche**

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid  
Houmous, salade croquante de coques

\*\*\*\*\*

La fine tarte chaude de thonine de Méditerranée, asperges vertes de pays,  
vinaigrette à l'œuf mollet, crème fondante de thon

*La surprise des Chefs Jacques et Laurent Pourcel*

Le tronçon de lotte cuit vapeur sur un esprit bouillabaisse,  
pomme de terre et gâteau de courgette, soupe de poisson et aïoli

Le filet de canette des Dombes rôti aux épices douces, confit de dates et  
betterave fondante, frites de céleri, jus de canard et foie gras poêlé

Dans l'esprit d'une tarte, le sablé aux amandes  
soufflé à l'orange sanguine

Mignardises

*5 services*

---

***Pour le respect et la cohésion de nos équipes de salle et de cuisine, nous vous invitons à libérer la table à 00h30 au plus tard.***

\*\*\*\*\*

***Prolongez votre expérience d'un verre ou d'une boisson chaude au Bar l'Élytre situé au 1<sup>er</sup> étage.***

***Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.***

---

*MENU « ESCAPADE »*

*130€*

***SERVI DU MARDI AU VENDREDI AU DINER UNIQUEMENT***

**Bouchées apéritives**

\*\*\*\*\*

**En amuse-bouche**

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid  
Houmous, salade croquante de coques

**A table**

Thon de méditerranée, pomme de terre fumée, roquette glacée, caviar

\*\*\*\*\*

Filet de loup au four, petit artichaut violet,  
poulpe glacé et jus de palourdes

\*\*\*\*\*

La noisette de filet de veau (orig. France) en croute, tartelette de févettes et ris de veau,  
purée de topinambour, ail des ours et jus au fumet de morilles

\*\*\*\*\*

Le croquant de chèvre et fruits du mendiant,  
sorbet au thym

\*\*\*\*\*

Fleur de pavlova, sureau et fraise

**Mignardises**

*5 services*

*Notre chef sommelier vous propose, pour accompagner ce menu,  
un accord mets et vins (3 verres), au tarif de 35€*

*MENU « SENS & SAVEURS »*

195€

**Bouchées apéritives**

\*\*\*\*\*

**En amuse-bouche**

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid  
Houmous, céleri et coques

**A table**

Thon de méditerranée, pomme de terre fumée, roquette glacée, caviar  
Autour de la tomate, pralin d'amande

Homard bleu, tacos d'agrumes et mangue,  
jus de bisque à l'orange

Filet de loup au four, petit artichaut violet,  
poulpe glacé et jus de palourdes

Agneau d'Occitanie, déclinaison de carottes, gnocchi de semoule et jus curry coco

Plateau de Fromages affinés Origine

*Ou*

Le croquant de chèvre et fruits du mendiant,  
sorbet au thym

Autour de la fraise, citron noir et glace acidulée à l'huile d'olive

Croustillant et crémeux chocolat, sorbet sureau

Mignardises

*8 services*

*- Le menu est disponible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner -*

---

***Pour le respect et la cohésion de nos équipes de salle et de cuisine, nous vous invitons à libérer la table à 00h30 au plus tard.***

\*\*\*\*\*

***Prolongez votre expérience d'un verre ou d'une boisson chaude au Bar l'Élytre situé au 1<sup>er</sup> étage.***

***Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.***

---

*MENU « SIGNATURE »*

240€

**Bouchées apéritives**

\*\*\*\*\*

**En amuse-bouche**

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid  
Houmous, céleri et coques

**A table**

Fondant iodé, saveurs marines

Thon de méditerranée, pomme de terre fumée, roquette glacée, caviar  
Huitre Tarbouriech pochée, pamplemousse

Gambero rosso grillée, fenouil, mélasse de grenade

Autour de la tomate, pralin d'amande

Fine tartelette aux petits pois, raviole coulante au comté, parfum de truffe

Homard bleu, tacos d'agrumes et mangue,  
jus de bisque à l'orange

Filet de loup au four, petit artichaut violet,  
poulpe glacé et jus de palourdes

Agneau d'Occitanie, déclinaison de carottes, gnocchi de semoule et jus curry coco

Plateau de Fromages affinés Origine

*Ou*

Le croquant de chèvre et fruits du mendiant,  
sorbet au thym

Autour de la fraise, citron noir et glace acidulée à l'huile d'olive

Rhubarbe confite à l'hibiscus, framboise et meringue

Croustillant et crémeux chocolat, sorbet sureau

Mignardises

*13 services*

*-Le menu est disponible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner -*

## NOS PLATS A LA CARTE

### ENTREES

La salade de homard breton, pinces et pattes en cocktail, agrumes et mangue, betteraves, avocat, vinaigrette au miel citron. 79 €

La fine tartelette de crème de morilles, aperges vertes de pays, écume de pomme de terre, raviole coulante à la crème de comté, jus à la truffe. 58 €

La réinterprétation du plateau de coquillages par Jacques & Laurent Pourcel : huître, biju, langoustine, crevettes, Saint-Jacques et couteaux. 78€

Les gambas rouges Carabinero de Méditerranée rôties, mangue, céleri, écume de lait coco à la verveine et tacos d'agrumes et pamplemousse. 82 €

Les escalopes de foie gras de canard poêlées sur une déclinaison de cerise, navet glacé et sirop au vin d'orange. 60 €

Les petites ravioles de homard, fricassée de petits pois en duo, écume de pomme de terre et jus de bisque. 58 €

### PLATS

Le filet de loup au four, déclinaison d'asperges vertes de pays, condiments de couteaux, jus d'arêtes aux saveurs du sud, olive en trompe l'œil et basilic. 62 €

La petite baudroie de Méditerranée rôtie au thym, fricassée de petits artichauts violets dans leur jus de cuisson, palourdes à la plancha et en ravioles à la tomate. 75 €

Le filet de turbot rôti, fricassée de petits pois aux pistes de Méditerranée, gnocchis de pomme de terre au parmesan, poutargue en condiment. 66 €

Les escalopes de ris de veau poêlées (orig. France), gambas de méditerranée grillées, beurre moussieux au citron confit et menthe, mini-poireaux. 68 €

Le filet d'agneau d'Occitanie rôti au thym, déclinaison de carottes de sables, gnocchis de semoule, jus d'agneau relevé de curry et coco. 62 €

## LES FROMAGES

Sélection par le fromager-affineur Origine. 36 €

## LES DESSERTS

Au choix 39 €

Le carpaccio de fraises de pays, cédrat confit, sorbet marbré fraise et fleur de sureau.

Le fondant café noisette, glace au café blanc.

La tube glacé à l'orange sanguine, crème légère et agrumes confits, jus de citron noir.

La fine tarte à la framboise,  
nuage de fromage blanc, sorbet coquelicot.

Le soufflé aux amandes et glace marbrée dragée et griotte.

---

***Pour le respect et la cohésion de nos équipes de salle et de cuisine, nous vous invitons à libérer la table à 00h30 au plus tard.***

\*\*\*\*\*

***Prolongez votre expérience d'un verre ou d'une boisson chaude au Bar l'Élytre situé au 1<sup>er</sup> étage.***

***Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.***

---