

JARDIN DES SENS



Al était une fois Moël





Vous Allez Adoren Noël

Le temps est à l'enchantement, au rêve et à la magie. Le temps de tomber avec joie sous le charme féerique de noël.

Tout au long de ce mois des merveilles, L'Hôtel Richer de Belleval et Le Jardin des Sens vont vous enchanter.

Pour vous aider dans la course effrénée aux cadeaux, nous avons mis en scène des objets d'ici et d'ailleurs, des objets bons et beaux : bougies, vaisselles, déco, douceurs gourmandes, tisanes à partager, vins magiques, champagnes, foie gras & bûche. Des cadeaux bien choisis pour gâter gourmands et gourmets, nos coups de cœur pour vous rendre joyeux et heureux. Faites-vous plaisir et faites plaisir sans modération.

Laissez-vous enchanter par décembre au Jardin des sens & à L'Hôtel Richer de Belleval! Nous vous souhaitons de Joyeuses fêtes!

Jacques & Laurent Pourcel

Olivier Château Et leurs équipes

















Expériences à l'Hôtel Richer de Belleval

L'Hôtel**** RICHER de BELLEVAL se fait chaleureux et scintillant d'étoiles pour vous offrir de merveilleux songes de nuits de l'Avent. Un décor feutré de charme et de fête pour célébrer la plus douce des périodes de l'année. Faites de beaux rêves avant de vivre des réveillons délicatement gastronomiques.

Noël à l'hôtel, délicatement douillet. Noël au Jardin, délicieusement gourmand. Aux petits soins. Sous la poussière d'étoiles, un rendez-vous d'enchantement pour célébrer la joie d'être ensemble. A offrir ou à s'offrir.

Séjour Sens & Saveurs:

- Une nuit en Chambre Executive avec petit-déjeuner pour 2 personnes, (Surclassement selon disponibilité)
- Un repas gastronomique en 10 services pour 2 personnes au Jardin Des Sens
- Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes

Au tarif de 860€





* *

Séjour Sens & Découverte :

- Une nuit en Chambre Executive avec petit-déjeuner pour 2 personnes, (Surclassement selon disponibilité)
- Un repas gastronomique en 15 services pour 2 personnes au Jardin Des Sens
 - Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes

Au tarif de 950€







Expériences on Jordin des Sens

Le Jardin des Sens décline des menus de fête et d'exception. Jacques & Laurent Pourcel jouent avec des produits nobles et délicats tel que le caviar, le homard ou le chevreuil, des produits de saison à savourer dans le cadre du restaurant impérialement revisité pour les fêtes.

Coffret Déjeuner Gastronomique:

- Un déjeuner gastronomique en 4 services au Jardin des Sens pour deux personnes
- Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes
- Apéritif et sélection de vins au verre (oi coupe de champagne, o3 verres de vin choisis par notre Chef Sommelier) en option, avec supplément de 40,00€ par personne

Au tarif de 240€







Coffret Sens & Saveurs:

- Un repas gastronomique en 10 services au Jardin des Sens pour deux personnes
- Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes

Au tarif de 380€

Coffret Sens & Découverte :

- Un repas gastronomique en 15 services au Jardin des Sens pour deux personnes
- Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes

Au tarif de 470€











Expériences ou Bistro la Conourgue

Coffret Bistronomique:

- Un repas en 3 services au Bistro La Canourgue pour deux personnes
- Boissons non-alcoolisées, café, thé pour deux personnes

Au tarif de 110€











La Boutique - Objets & Saveurs -

Cela pourrait commencer comme un conte de fée.

Il était une fois... Les courses de Noël. La merveilleuse recherche des idées de cadeaux et du menu qui va réjouir, étonner et semer des paillettes de saveurs.

Nous vous soufflons au creux de l'oreille les cadeaux qui vont s'installer au pied des sapins.

In the mood for Noël - Papier glacé et rubans dorés. Papier de soie pour cadeaux sublimes. Inspirations brillantes, douces, élégantes, gourmandes. De la vaisselle immaculée. De la déco. Des couteaux de table. Des coffrets de vins et de champagnes. Des livres. Des enveloppes surprises cachettes de repas. Des bougies. Des Tisanes. Et une box magique siglée Jardin des Sens, boîte aux trésors.

Bougie Exclusive Jardin des Sens

Cire 100% végétale, couvercle en bois de tilleul, parfum exclusif avec une note ambrée, boisée, légèrement balsamique et vanillée

Au tarif de 48€





Assiettes de Stéphanie Titus

Deux assiettes de présentation, en porcelaine, pièces uniques, façonnées par la main de l'artiste et sans moulage avec une volonté de composer avec la nature, «sur le chemin des sens», sur une thématique champêtre élégante.

Coffret de deux assiettes à 580€







Foie Gras par J&L Pourcel

Il n'y a pas de repas de réveillon sans foie gras. Mais où dénicher le meilleur foie gras de canard, garanti origine France. Ne cherchez plus, ne courez plus! Commande de 400g. minimum,

> 96€ les 400g, puis 24€ par 100g





La Tisane Gourmande

Composée de boutons d'oranger, zestes d'orange douce et d'orange amère, dès de figue, bourgeons de pin, feuilles d'oranger et pétales de calendula.

Mélange harmonieux de plantes gourmandes, goûteuses et odorantes. Le pin apporte un coté résineux, les zestes de l'amertume. La figue vient sucrer tout ça. Méli-mélo coloré de saveurs douces, furieusement raffinées qui vont chatouiller et réveiller votre gourmandise. Mettez donc du plaisir dans votre tasse.

La Tisane L'après Festin

Elle efface les excès des repas de fête, favorise la digestion. Elle est l'amie des fêtes, en quelques chaudes gorgées, elle apporte bien-être et sommeil et plonge dans une douce pause. Elle mêle feuilles de vigne rouge, feuilles de menthe feuilles de cassis, queues de cerise, semences d'angélique, racines de gingembre vont apaiser vos maux.

Mettez donc du bien-être dans votre tasse et laissez-vous glisser lentement mais sûrement dans une belle et douce nuit.









la Box

Imaginez une boite immaculée, délicatement fermée par un ruban soyeux.

A l'intérieur, sous du papier de soie, se cachent des croquants aux fruits secs qui craquent et qui croquent et de la guimauve aux agrumes, à la texture douce et ultra gourmande, une bougie aux parfums élégants, siglée Jardin des Sens, une tisane, un pot de miel de Damien Blascot, une bouteille d'huile d'olive du Moulin de Villevieille, 3 tablettes de chocolats aux saveurs délicates, une bouteille de Maury Mas Amiel (50 cl).

Belle sélection de fêtes et de désirs.



Au tarif de 180€













La Bûche 2022 La touche fraicheur de la fin de repas

Oh elle ressemble à une bûche!

Seule et unique bûche de Noël du Jardin des Sens, imaginée, signée par J&L Pourcel et Marc-Antoine Lebacq.

Marc-Antoine Lebacq a créé une bûche originale aux goûts 100% sudistes. Il interprète l'univers, l'identité de Jacques & Laurent Pourcel, leur ADN qui va de la Méditerranée aux Cévennes. Elle est légère et moelleuse comme un nuage, divinement élégante. Dacquoise au citron jaune et vert, mousse châtaigne et châtaigne confite, biscuit roulé cacao origine Équateur et son crémeux chocolat, mousse légère au citron.

Flocage chocolat blanc.

4 à 6 personnes : 60€ 6 à 8 personnes : 90€

Marc-Antoine Lebacq

"Furieusement gourmand et passionné de pâtisserie, il vit l'aventure Pourcel depuis quelques années, il ne cesse d'évoluer, d'apprendre, de créer de nouveaux desserts qu'il imagine entre deux randonnées. Au Jardin des sens il donne la mesure de sa créativité, il s'exprime pleinement, notamment avec des desserts aux agrumes, des créations élégantes qui font naitre des émotions."







Mos Vins

Sélections de vins signés par Sébastien Martinez, notre Chef Sommelier

Coffret Vin «La Sélection des Frères Pourcel»

Partons à la découverte de 3 beaux terroirs français sur des vins d'auteurs :

- Champagne Augustin "Terre" (Associant pureté, tension et fraîcheur à des bulles présente mais délicate sur sa surprenante cuvée "Terre")
- Vin Blanc Chablis Ier Cru "Vau de Vey", Domaine Shaller (Dont la tension et la minéralité laissent apparaître une très belle onctuosité en milieu de bouche)
- Vin Rouge Saint-Joseph "Offerus", Domaine Jean Louis Chave (Laissant exprimer la subtilité et le caractère de la syrah rhodanienne dans tous ses états)





Au tarif de 180€



Coffret Vin «La Sélection Iardin des Sens»

Un voyage gustatif sublimé par des appellations de caractère où l'authenticité des vignerons laisse place à la complexité, la richesse, et la précision :

- Vin Blanc Condrieu "Grandes Chaillées", Domaine du Monteillet 2021 (Un Condrieu doté d'une exubérance délicate, à la structure fraîche et ronde, tout en finesse)
- Vin Rouge Aloxe-Corton, Domaine Jean Fournier 2020 (Mariant finesse et caractère de grande précision)
- Vin Rouge Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bosquet des Papes 2020 (Le charisme de Châteauneuf-du-Pape illustré par le Bosquet des Papes apportant une touche de fraîcheur et de croquant sur cette merveilleuse appellation)

 Au tarif de 260€







Coffret Vin «Les Introuvables du Languedoc»

Les introuvables Languedociens se traduisent par l'humilité et la rareté de ses artistes.

De Frédéric Pourtalié, à Pierre Vaïsse, en passant par la famille Vaillé... Touchons l'exceptionnel! Sur ces trois cuvées nous avons 3 signatures:

- Vin Rouge AOP Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès 2019
- (Promenade dans la complexité, la fraîcheur la persistance et le soyeux des tannins)
- Vin Rouge IGP Pays d'Hérault "Pur", Domaine Vaïsse 2019 (Un Carignan de grande envergure avec de l'intensité, de la finesse, jusqu'au soupçon minéral)
- Vin Rouge Vin de Pays d'Hérault ,Domaine de la Grange des Pères 2018 (Le Domaine de la Grange des Pères... Que dire!!! La symbiose parfaite entre puissance et finesse, en chair et soyeux, délicat mais aussi persistant. Un grand Merci à ce vigneron d'exception)

Au tarif de 410€



Sébastien Martinez

Chef sommelier exécutif du Groupe Pourcel – « la passion du vin »



"Dénicheur de pépites, il furète, voyage toute l'année entre vignes et caveaux, visite les domaines et les producteurs de chaque bouteille qu'il conseille. Il aime les vignerons, il aime rencontrer les vignerons dont il va choisir le vin et raconter l'histoire. En salle il écoute avec intérêt, observe malicieusement, instinctivement il conseille, donne envie, parle des vins qu'il propose aux clients dont il a deviné les goûts, les envies. Avec le sourire. Passeur d'émotion, pour lui « le vin c'est avant tout un moment de partage, une aventure culinaire et un lieu. Et pour chaque moment une émotion différente se dégage. Les grands moments ne sont pas autour d'une grande bouteille mais d'un beau vin d'auteur et d'un contexte"







Pour votre information:

- Réservations uniquement par téléphone au 07 86 07 81 95
- Chaque commande devra être récupéré à l'Hôtel Richer de Belleval ou au Terminal #1 selon votre souhait (à communiquer lors de la réservation)
- Le foie gras ainsi que la bûche seront à récupérer les 22, 23 et 24 décembre uniquement
- Le Restaurant Terminal #1 se situe au 1408 Avenue de la Mer, 34000 Montpellier et vous pouvez les contacter au 04 99 58 38 38
 - Les bons cadeaux peuvent être effectués sur notre site internet (QR code ci-dessous)

Place de la Canourgue 34000 Montpellier

www.hotel-richerdebelleval.com +33 (0)7 86 07 81 95 contact@hotel-richerdebelleval.com resa@jardindessens.com









