

*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 prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

Menu en 10 services
190 euros hors boissons
Menu en 15 services
240 euros hors boissons
Au dîner, les mardi, mercredi, jeudi, vendredi et
samedi au déjeuner, les vendredi et samedi

Menu déjeuner 120 euros hors boissons
Servi uniquement les vendredi et samedi
Fermé les dimanche et lundi

MENU DU DEJEUNER

Menu en 4 services
120€

Le duo de noix de Saint Jacques, rafraichie et rôtie au lard,
clémentine et légumes de saison.

Le filet de loup au four, pommes de terre au safran gratinées aux coquillages,
courgette et palourdes à la plancha, jus de soupe de poisson.

Le pigeon de Pornic : le filet rôti, la cuisse en ballotine, compote de poire et tartine d'abats,
jus de pigeon façon bécasse et blinis de châtaigne

Le fondant aux agrumes, pétales de meringue,
sorbet fromage blanc.

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

«DIALOGUE AVEC NOTRE MEDITERRANEE»

Menu en 10 services

190€

A grignoter

Cornet croustillant à la poutargue, crème d'anchois

Tuiles croustillantes de saison

Moule, piquillos et crème de moule

Croquette de pied de veau

En amuse-bouche

Sériole et poireaux, citron noir

Fondant de brocolis, couteaux, topinambour

A table

Maquereau de nos côtes en gravlax, betterave confite au miel citron,
caviar d'Aquitaine

Duo de Saint Jacques, voile d'orange, sorbet d'agrumes au poivre de Sichuan

Tronçon de homard bleu rôti, raviole à l'estragon, fricassée de crosnes,
bisque de homard au jus de carotte

Loup, oignons des Cévennes, potimarron, jus de rôti

Noisette de chevreuil rôtie, panais glacé et en purée, airelle,
chou rouge et sauce poivrade cacao

Plateau de Fromages affinés Les Marie

Ou

Brousse de brebis, compote de figues et sirop de Banyuls,
copeaux de vieux Laguiole

Marmelade d'agrumes, miel et écume de citron

Café noisette, glace au café blanc

Mignardises

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

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

«DIALOGUE AVEC NOTRE MEDITERRANEE»

Menu en 15 services
240€

A grignoter

Cornet croustillant à la poutargue, crème d'anchois
Tuiles croustillantes de saison
Moule, piquillos et crème de moule
Croquette de pied de veau

En amuse-bouche

Sériole et poireaux, citron noir
Fondant de brocolis, couteaux, topinambour

A table

Fondant iodé ,saveurs marines

Maquereau de nos côtes en gravlax, betterave confite au miel citron, caviar d'Aquitaine

Huître Tarbouriech au barbecue

Gambas de Méditerranée, kaki, céleri et jus de carcasse

Duo de Saint Jacques, voile d'orange, sorbet d'agrumes au poivre de Sichuan

Patate douce des Jardins de Costebelle, truffe, noisette et lard de Colonnata

Tronçon de homard bleu rôti, raviole à l'estragon, fricassée de crosnes,
bisque de homard au jus de carotte

Loup, oignons des Cévennes, potimarron, jus de rôti

Noisette de chevreuil rôtie, panais glacé et en purée, airelle,
chou rouge et sauce poivrade cacao

Plateau de Fromages affinés Les Marie

Ou

Brousse de brebis, compote de figues et sirop de Banyuls,
copeaux de vieux Laguiole

Marmelade d'agrumes, miel et écume de citron

Fraises des bois, sorbet à la fleur d'hibiscus, espuma champagne

Café noisette, glace au café blanc

Mignardises

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

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

NOS PLATS A LA CARTE

ENTREES

Les oursins de Galice farcis de tourteau, crème légère et caviar d'aquitaine. 55 €

Les noix de Saint Jacques cuites en coquille, fraîcheur d'agrumes et betterave, navet mariné en aigre doux. 60 €

Le carpaccio de noix de Saint Jacques, clémentine et huile de vanille, légumes croquants et sorbet clémentine au poivre de Timut. 55 €

La salade de homard breton, pinces et pattes en cocktail, agrumes et mangue, betteraves, avocat, vinaigrette au miel citron. 68 €

La réinterprétation du plateau de coquillages par Jacques & Laurent Pourcel : huître, biju, palourdes, crevettes, maquereau et couteaux. 75 €

Les gambas de Méditerranée rôties, fondant de kaki au céleri et poire, jus de crustacés en cocktail, gel de citron et chips de crevette. 65 €

Les ravioles de foie gras de canard, purée d'artichaut, cèpes rôtis, écume de champignons et parmesan. 57 €

L'escalope de foie gras de canard poêlée en déclinaison de poire, crumble de pain d'épices et jus acidulé. 55 €

PLATS

Le filet de loup au four en écaille de truffe noir, oignons des Cévennes caramélisés, potimarron fondant, jus de rôti et écume de truffe. 80€

La petite baudroie de Méditerranée rôtie au thym, fricassée de petits artichaut violet dans leur jus de cuisson, palourdes à la plancha et en ravioles à la tomate. 68 €

Le carré d'agneau d'Occitanie rôti au thym citron jaune, samossa de son confit, carotte, fèves et panisses, jus d'agneau en déglçage. 62 €

La noisette de chevreuil rôtie, panais glacé et sa fine purée, airelle, tombée de chou rouge et sauce façon poivrade cacao, civet de chevreuil à la cuillère et écume de châtaigne. 72€

La pièce de filet de bœuf (origine France) rôti, oignons grillés et béarnaise, roulé de pomme de terre au comté et jus de viande à la truffe. 58 €

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

LES FROMAGES

Sélection par le fromager-affineur Les Maries. 35 €

LES DESSERTS

Au choix 38 €

Déclinaison d'agrumes du moment de Damien BLASCO, sorbet citron combawa.

« Le Kakisson » réinterprétation du Calisson provençal associé au kaki, parfum d'amande, et son sorbet kaki.

Le fondant café noisette, glace au café blanc.

Dans l'esprit d'un mille-feuille, crème châtaigne et son biscuit, compote de poire et kumquat givré.

Le soufflé à la pistache de Sicile et cœur de griottes confites, sirop de cerise à l'amaretto et glace au lait.

La salade de fraises des bois de Catalogne au jus de passion, écume aux zestes de citron voile de fraise et sorbet shiso vert.

***Prolongez votre expérience d'un verre ou d'une boisson chaude
au Bar l'Élytre situé au 1^{er} étage.***

Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris