

*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

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€

Tarte chaude de cèpes soufflée au comté,  
crème de noisette au lard, cèpe grillé,  
salade à l'huile de noix

Biscuit moelleux de homard croustillant à  
l'encre de seiche, petits légumes et bouillon de bisque

Demi Pigeon de Racan, cuisse en ballotine,  
crème de maïs, betterave et abricot,  
tartine d'abats, jus de pigeon au vin d'orange

Mousse au lait vanille, spéculoos,  
framboises et pêches,  
jus clair de fraise, sorbet pêche & verveine

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

« *DIALOGUE AVEC NOTRE MEDITERRANEE* »

Menu en 10 services

190€

**A grignoter**

Tomate et volaille en tuiles croustillantes

Moule, piquillos et crème de moule

Croquette de pied de veau

Radis-beurre, anchois

**En amuse-bouche**

Thon pressé, épeautre soufflé

Fleur de courgette en royale

**A table**

Cœur de muge de pleine mer, caviar et jus de céleri

Tarte givrée de tomates des Jardins de Costebelle, condiment d'herbes

Tronçon de Homard bleu rôti, raviole coulante de potimarron

rhubarbe fondante, noisette fraîche, jus de bisque

Loup, aubergine, Cecina de León, jus de prune rouge

Noisette de chevreuil, panais et betterave, coulis d'airelle, jus  
poivrade relevé de cacao

Plateau de Fromages affinés Les Marie

*Ou*

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

Voile de coing, écume yaourt, pomme fondante, sorbet menthe poivrée

Moelleux chocolat & touron, poire rôtie, glace touron

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**

Tomate et volaille en tuiles croustillantes

Moule, piquillos et crème de moule

Croquette de pied de veau

Radis-beurre, anchois

**En amuse-bouche**

Thon pressé, épeautre soufflé

Fleur de courgette en royale

**A table**

Fondant iodé, saveurs marines

Cœur de muge de pleine mer, caviar et jus de céleri

Huître Tarbouriech au barbecue

Crevettes du Grau-du-Roi, patate douce à la vanille

Tarte givrée de tomates des Jardins de Costebelle, condiment d'herbes

Tronçon de Homard bleu rôti, raviole coulante de potimarron

rhubarbe fondante, noisette fraîche, jus de bisque

Piqué de foie gras poêlé et poulpe, raisins à la réglisse

Loup, aubergine, Cecina de León, jus de prune rouge

Noisette de chevreuil, panais et betterave, coulis d'airelle, jus poivrade relevé de cacao

Plateau de Fromages affinés Les Marie

*Ou*

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

Voile de coing, écume yaourt, pomme fondante, sorbet menthe poivrée

Agrumes confits, crème de citron

Moelleux chocolat & touron, poire rôtie, glace touron

Mignardises

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

*« DIALOGUE AVEC NOTRE MEDITERRANEE »*

*- 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

Huîtres Tarbouriech grillées au barbecue, oignon en coque et aubergine en gelée de fenouil et caviar d'Aquitaine. 48 €

Salade de tomates des Jardins de Costebelle comme une tarte givrée, condiment basilic, mélasse de grenade, strachiatella, vinaigrette perlée. 42 €

Les noix de coquille Saint Jacques de Méditerranée cuites au four, perles de caviar d'Aquitaine, croquant de légumes en marinère. (Selon arrivage) 67 €

Les filets de petits rougets de Méditerranée grillés, salade de couteaux et ravioles froides au chèvre frais et pignons, basilic et réduction au jus de rouget. 46€

Homard breton en salade, pinces et pattes en cocktail, pêches, betteraves, avocat, vinaigrette au miel citron. 88 €

### PLATS

Filet de loup au four, poêlée de pistes du Grau-du-Roi, amandes et courgettes, Cecina de León, jus miroir au vin rouge relevé d'orange. 74 €

Filets de sole rôtis meunière, ravioles coulantes de potimarron, cèpes grillés et raisins, jus de viande au verjus. 70 €

La noisette de chevreuil rôtie, panais glacé et petites betteraves, coulis d'airelle, jus façon poivrade relevé de cacao. 49 €

Le suprême de caneton croisé rôti à la réglisse, foie gras poêlé, compoté de cerises, crème de patate douce blanche, jus aigre-doux de déglacage. 62 €

La pièce de filet de bœuf rôti (Angus de Castille), truffe blanche d'été au beurre mousseux, béarnaise et caramel de café, petit oignon grillé et croquettes de pomme de terre coulantes. 68€

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

## LES FROMAGES

Sélection par le fromager-affineur Les Maries. 28€

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

LES DESSERTS

au choix 28 €

Agrumes d'Occitanie en variation de texture, crémeux citron, vague de meringue, sorbet citron et combawa.

Résille de figue, figue pochée au porto, biscuit aux noix, crème légère au miel et sorbet au jus de raisin.

Menthe poivrée, fondant au chocolat, mures sauvages et streusel cacaoté.

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