

*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
Melon et mélisse, sorbet miso

Le rouget de Méditerranée cuit minute, biscuit moelleux de pomme de terre et moules de pleine mer au fumet d'aïoli, émulsion au lait d'amande, jus de rouget en vinaigrette d'agrumes

Tronçon de lotte rôti meunière, tagliatelles de courgette et calamar façon carbonara, lard grillé, rissoles de blette, jus vigneronne et écume de parmesan

Ou

Le duo de filet de bœuf charolais et joue confite croustillante, girolles à la crème, compote de brocolis, jus de bœuf et béarnaise

Autour d'un riz au lait à la vanille, biscuit sarrasin et abricot poêlé au caramel, glace marbrée vanille abricot

Mignardises

3 services

MENU « DEJEUNER »

128€

Bouchées apéritives

En amuse-bouche

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid
Melon et mélisse, sorbet miso

Le rouget de Méditerranée cuit minute, biscuit moelleux de pomme de terre et moules de pleine mer au fumet d'aïoli, émulsion au lait d'amande, jus de rouget en vinaigrette d'agrumes

La surprise des Chefs Jacques et Laurent Pourcel

Tronçon de lotte rôti meunière, tagliatelles de courgette et calamar façon carbonara, lard grillé, rissoles de blette, jus vigneronne et écume de parmesan

Le duo de filet de bœuf charolais et joue confite croustillante, girolles à la crème, compote de brocolis, jus de bœuf et béarnaise

Autour d'un riz au lait à la vanille, biscuit sarrasin et abricot poêlé au caramel, glace marbrée vanille abricot

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^{er} étage.

Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.

MENU « ESCAPADE »

130€

SERVI DU MARDI AU SAMEDI AU DINER UNIQUEMENT

Bouchées apéritives

En amuse-bouche

Crabe et chou-fleur en cappuccino froid
Melon et mélisse, sorbet miso

A table

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

Filet de loup au four, variations de courgettes fleurs, basilic et radis

La noisette de filet de veau (orig. France) en croute, girolles à la crème,
tartelette de févettes et ris de veau, purée de céleri, ail des ours et jus de veau

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

Pêche confite à la framboise et verveine,
tube croquant, sorbet pêche de vigne

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
Melon et mélisse, sorbet miso

A table

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

Autour de la tomate, pralin de fruits secs

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

Filet de loup au four, variations de courgettes fleurs, basilic et radis

Le pigeon de Pornic, abricot, datte et céleri, jus d'agrumes aux épices

Plateau de Fromages affinés Origine

Ou

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

Déclinaison de framboises et amandes

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^{er} 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
Melon et mélisse, sorbet miso

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 de fruits secs
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, variations de courgettes fleurs, basilic et radis
Le pigeon de Pornic, abricot, datte et céleri, jus d'agrumes aux épices
Plateau de Fromages affinés Origine
Ou
Le croquant de chèvre et fruits du mendiant,
sorbet au thym
Déclinaison de framboises et amandes
Fraicheur de pêche et verveine, espuma verveine, granité citronnelle
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, pincés et pattes en cocktail, agrumes et mangue, betterave, avocat, vinaigrette au miel citron. 79 €

La salade fraîcheur autour des tomates anciennes des Jardins de Costebelle, sorbet tomate verte, amandes et framboises. (*Végétarien*) 48 €

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

Les fleurs de courgette soufflées de crustacés, gambas rouges Carabinero rôties, vinaigrette basilic et crustacé. 85 €

La composition autour du thon rouge de Méditerranée : en tartare et sashimi, en mousseux glacé et en tataki, condiments de fenouil et orange confite. 60 €

Les escalopes de foie gras de canard poêlées sur une déclinaison de pêche, 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, variation de courgette fleur, basilic et radis, copeaux de poutargue et fleur de courgette en tempura. 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 poché en écaillé de truffe noire (*tuber melanosporum*) sur un risotto de pomme de terre truffé et poitrine fumée, jus de rôti acidulé, sucrine confite et écume de parmesan. 78 €

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

Le carré d'agneau d'Occitanie rôti au thym, déclinaison de carottes des sables, gnocchis de semoule, jus d'agneau relevé de curry et coco. 70 €

La pièce de filet de bœuf charolais poêlé minute aux truffes blanches d'été, ravioles coulantes au comté, girolles et gâteau de pommes de terre, jus truffé. 75 €

LES FROMAGES

Sélection par le fromager-affineur Origine. 36 €

LES DESSERTS

Au choix 39 €

Le carpaccio de pêche, jus de framboise au sirop de Porto,
arlette au sucre et sorbet citron oseille.

Le fondant café noisette, glace au café blanc.

Le 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^{er} étage.***

Nos équipes sont à votre disposition pour réserver votre table.
