

# Le Jasmin

## LA CARTE

### Les Entrées :

**Le Foie Gras de Canard** ..... 22 €  
Mi-cuit, Poire déclinée, Fraîcheur de Pruneaux

**La Langoustine** ..... 24 €  
Cannelloni, juste rôtie, crémeux de Butternut,  
Jus coraillé de Yuzu

**Le Crabe** ..... 20 €  
Raviole ouverte, ail d'Aomori, thé de Homard,  
concentration de Céleri vert

### Les Plats :

**Le Barbue** ..... 36 €  
Beurre de Morilles et petits Poireaux fondants,  
Jus de Coques aux herbes fraîches

**Le Ris de Veau « fermier »** ..... 38 €  
Noix braisée au Vin Jaune, Macaronis farcis  
d'une mousseline aux Morilles

**L'Agneau de lait des Pyrénées** ..... 38 €  
Carotte confite à l'huile d'Agrumes,  
Cromesquis de carottes au Safran agenais

**Carrousel de fromages affinés** ..... 12 €

### Les Desserts de Florian Declercq :

**La Pomme Verte** ..... 12 €  
Transparence d'Orange sanguine, granité de Céleri

**L'Ananas** ..... 12 €  
Soufflé chaud, Basilic Thai, fraîcheur Passion

**Le Chocolat** ..... 14 €  
Grand Cru Caraïbe 66 %, Sarrasin torréfié et Café Arabica

## MENU\*

### L'EXPÉRIENCE JASMIN À 75 €

Laissez-vous transporter par un menu carte blanche où cinq émotions vous seront révélées par nos Chefs Xavier Lesueur et Florian Declercq.

\*Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives.

## LES VINS\*

**Château de Gueyze**, Année 2015, 75 cl ..... 32 €

**Château Haut-Marbuzet**, Année 2014, 75 cl ..... 75 €

**Pavillon Rouge de Château Margaux**  
Année 1999, 75 cl ..... 160 €

## MENU

### L'INSTANT JASMIN À 55 €

**La Noix de Coquille Saint Jacques**

Carpaccio, gel de Bergamote  
Mousseline de Choufleur au caviar Hareng  
ou

**Le Foie Gras de Canard**

Mi-cuit, Poire déclinée, Fraîcheur de Pruneaux

**Le Barbue**

Beurre de Morilles, petits Poireaux fondants,  
Jus de Coques aux herbes fraîches  
ou

**Le Poulet de Bresse**

Asperges des Landes  
et Truffe Borchii

**L'Ananas**

Soufflé chaud, Basilic Thai, fraîcheur Passion  
ou

**Le Chocolat**

Velouté Grand Cru Caraïbe 66 %, Sarrasin torréfié et Café Arabica

## MENU

### LES SENS JASMIN À 95 €

**Le Foie Gras de Canard**

Mi-cuit, Poire déclinée, Fraîcheur de Pruneaux

**La Langoustine**

Cannelloni, juste rôtie, crémeux de Butternut,  
Jus coraillé de Yuzu

**Le Ris de Veau « fermier »**

Noix braisée au Vin Jaune, Macaronis farcis  
d'une mousseline aux Morilles

**La Pomme Verte**

Transparence d'Orange Sanguine,  
Granité de Céleri

**Le Chocolat**

Velouté Grand Cru Caraïbe 66 %, Sarrasin torréfié et Café Arabica

Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages.  
Viande d'origine française. Prix TTC. Service compris.

\*Extrait de notre carte des vins