

# Le Jasmin

## LA CARTE

### Les Entrées :

**Le Foie Gras de Canard du « Sud-Ouest »** ..... 22 €  
Mi-cuit, Poire déclinée, Fraicheur de Pruneaux

**La Langoustine** ..... 24 €  
En Cannelloni, juste rôtie, Crèmeux d'Artichauts à la Fleur d'Oranger, Jus Coraillé au Zeste de Combava

**L'Œuf de la ferme « Mainguy »** ..... 19 €  
Parfait, Écrevisse, Vinaigrette de Coquillages, Bisque à l'Estragon

### Les Plats :

**Le Homard « Pêche Bretonne »** ..... 46 €  
Plat signature du Chef

**La Saint-Jacques** ..... 36 €  
Snackée au Lard de Colonnata, Butternut, Émulsion de Châtaigne et Caviar d'Aquitaine

**Le Ris de Veau « fermier »** ..... 38 €  
Noix braisée Truffe Mésentérique - Vin Jaune, Aubergine fumée et Macaronis « Zita »

**Le Pigeon « Royal »** ..... 36 €  
Rôti, Cuisse Confitée, Pomme Charlotte et Légumes Glacés, Radis et Jus Tourbé

**Chariot de fromages affinés** ..... 12 €

### Les Desserts :

**Le Coing** ..... 12 €  
Soufflé à l'Eau de vie, Crème glacée fermière « d'Hélène Roux », Pain de Gènes au miel de sapin

**L'Exotique** ..... 12 €  
Ananas, Mangue-passion et Thé Matcha

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

## 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 €

**Le Homard « Bleu »**  
À la Parisienne, Macédoine Safranée,  
Œuf de Caille Truffé, Effluve d'Eau de Vie Prune d'Ente  
ou  
**Le Foie Gras de Canard du « Sud-Ouest »**  
Mi-cuit, Poire déclinée, Fraicheur de Pruneaux

**La Saint-Jacques**  
Snackée au Lard de Colonnata, Butternut, Émulsion de  
Châtaigne et Caviar Avruga  
ou  
**Le Paleron de Bœuf Black Angus**  
Fumé à la Baie de Genièvre, Salsifis fondants au Caramel  
de Bière, Pommes Dauphines Truffées

**L'Exotique**  
Ananas, Mangue-Passion et Thé Matcha  
ou  
**Le Chocolat**  
Velouté Grand Cru Caraïbe 66 %, Sarrasin torréfié et Café Arabica

## MENU

### COULEURS, SAVEURS JASMIN À 95 €

**Le Foie Gras de Canard du « Sud-Ouest »**  
Mi-cuit, Poire déclinée, Fraicheur de Pruneaux

**La Langoustine**  
En Cannelloni, juste Rôtie, Crèmeux d'Artichauts à la Fleur d'Oranger, Jus Coraillé aux Zestes de Combava

**Le Ris de Veau « fermier »**  
Noix braisée Truffe Mésentérique - Vin Jaune, Aubergine fumée et Macaronis « Zita »

**L'Exotique**  
Ananas, Mangue-Passion et Thé Matcha

**Le Coing**  
Soufflé à l'Eau de vie, Crème glacée fermière « d'Hélène Roux », Pain de Gènes au miel de sapin

Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages.  
Viande d'origine française. Prix TTC. Service compris.  
\*Extrait de notre carte des vins