

Le Jasmin

Les Entrées

Le Foie Gras Poêlé - 22,00 €
Figue et Cèpe

La Langoustine - 32,00 €
Crabe, Concombre et Caviar

L'Œuf de la Ferme « Mainguy » - 24,00 €
Épinard et Mangalica

Calamars et Piquillos - 22,00 €

Les Plats

La Barbue - 36,00 €
Meunière, Viennoise aux Amandes, condiment Grenade

La Noix de Coquille Saint-Jacques - 40,00 €
Ail noir, Potimarron et Café

Le Ris de Veau - 38,00 €
Retour du Potager, Champignon du moment

Le Pigeonneau Royal - 38,00 €
Déclinaison Carotte de Créances, condiment Pois Cassés

Le Homard Breton à 44,00 €
Cresson, Piment doux et jus de carapace

Les Fromages

Le Secret d'un Fromage à 8,00 €

Les Desserts de Florian Declercq

La Figue à 14,00 €
Brousse de Chèvre de la « Ferme de Laboule »
et Betterave Confite

Le Chocolat à 14,00 €
Café Honduras et Cassagnac

La Pomme Reine des Reinettes à 14,00 €
Façon Tatin et Sarrasin

Les Vins*

Champagne Dom Pérignon, 2006 à 250,00 €

Pauillac Château La Fleur Peyraban, 2012 à 45,00 €

Menu

L'Instant Jasmin 55,00 €

La Mise en Bouche

Calamars et Piquillos

Ou

Le Foie Gras Poêlé
Figue et Cèpe

La Barbue

Meunière, Viennoise aux Amandes, condiment Grenade

Ou

Le Pigeonneau Royal
Déclinaison Carotte de Créances, condiment Pois Cassés

La Pomme Reine des Reinettes
Façon Tatin et Sarrasin

Ou

Le Chocolat
Café Honduras et Cassagnac

Menu

L'Expérience Jasmin 75,00 €

Laissez-vous transporter par un menu carte blanche
où six émotions vous seront révélées par nos Chefs
Jean-Baptiste Fabre et Florian Declercq.
Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives.

Menu

Les Sens Jasmin 95,00 €

La Mise en Bouche

Le Foie Gras Poêlé
Figue et Cèpe

L'Œuf de la Ferme « Mainguy »
Épinard et Mangalica

Le Ris de Veau
Retour du Potager, Champignon du moment

La Noix de Coquille Saint-Jacques
Ail noir, Potimarron et Café

Le Secret d'un fromage

La Figue
Brousse de Chèvre de la « Ferme de Laboule »
et Betterave Confite

Possibilité d'une dégustation de 3 verres de vin, de région ou de pays,
choisis pour vous en accord avec les mets, pour 35 € par personne.