

Le Jamin

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

Le Raisin à 14,00 €
Fleur de Fenouil et Fromage frais

Le Chocolat à 14,00 €
Banane et Girolle

La Pomme Façon Tatin à 14,00 €
Caramel Beurre Salé 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 Façon Tatin
Caramel Beurre Salé et Sarrasin

Ou

Le Chocolat
Banane et Girolle

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
ou

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

Le Secret d'un fromage

Le Raisin

Fleur de Fenouil et Fromage frais

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.