

POUR VOUS ACCUEILLIR

EAU PARFUMÉE

*Pommes - Agrumes - Cynorhodon - Fleur de
bruyère*

MY ROOTS

Crackers aux graines - Cardon frits – Houmous

EN ATTENDANT, ON DEGUSTE

LE CHAUD ET LE FROID

Châtaigne - Pain brûlé - Aquafaba fumée

COURGE BUTERNUT

100%

RADIS D'HIVER

Quinoa - Lait végétal - Amarante

LES APERITIFS DE L'HIVER « avec alcool » - 15€

SPRITZ SAPINETTE

Liqueur de pin Douglas - Crémant

CASSE-NOISETTES

Liqueur de noisettes - Crémant

DANS L'ESPRIT D'UN NEGRONI

Sirop d'orange sanguine - Gin Opyos - Crémant

LES APERITIFS DE L'HIVER « sans alcool » - 12€

PUMPKIN SPICE

*Courge aux épices à spéculos - Crémant Sans
alcool*

MOCKTAIL DU VERGER

*Jus réduit de Poires et pommes - Crémant Sans
alcool*

DANS L'ESPRIT D'UN NEGRONI

*Sirop d'orange sanguine - Gin sans alcool
Crémant Sans alcool*

SAISON HIVERNALE 2025



IMMERSION VEGETALE

Jeudi Midi & Vendredi Midi

85 €

MENU DU DEJEUNER

JARDIN « D'HIVER »

*Poireau cuit à la braise - Truffes - Jus fermenté
Huile noire - Noisette torréfiée et Citron fermenté*

CUISINE « HOLISTIQUE »

En famille c'est chou

Millet - Jus végétal épicé - Jus cru de chou

TERRE « NOURICIERE »

*Pomme de terre au grill- Oignons - Genièvre
Épices d'hiver*

DECLINAISON « SENSORIELLE »

*Pin Douglas - Épicéa - Nordmann - Pignon de Pin
Jus d'Épinette- Fruits acidulés*

DOUCEUR HIVERNALE

*Quelques bouchées gourmandes autour des fruits
Légumes de saison et chocolat*

LES VINS SELECTIONNES - 45€

« 3 vins découvertes »

- Saint-Joseph, Domaine des Pierres Seches
 - Vin de Barrique Domaine Aly Duhr
OU
 - Labastide Dauzac, Château Dauzac
 - Muscat de Beaumes-de-Venise,
Domaine du Paparotier bio

HISTOIRE D'Ô - 27€

« 3 boissons sans alcool »

- Bouillon fumé de pommes de terre torréfiées
Anti-inflammatoire - Antibactérien - Aérophagie
- Thé noir infusé à froid, poire et écorces
Hydratation - Nervosité - Manganèse
 - Kéfir aux pommes de nos vergers
Digestion et défense immunitaire
- Limonade, argousier, orange à la berce
Antivirale - Tonifiant - Anti-rhumatisme

NOS TISANES ET INFUSIONS & CAFES - 8€

- La route des épices « Nuit chaude »
Les saveurs des épices à vin chaud
 - Balade en forêt « Mystique »
Châtaigne - Aspérule - Airelles
- En attendant le Printemps « Détox »
Carottes - Citronnelle - Berce - Girofle
 - Des zestes de plaisir « Réconfort »
Agrumes - Menthe - Verveine
 - Saveur du verger « Gourmandises »
Pommes - Poires - Miel - Fleurs séchées



INFO

MA PHILOSOPHIE

Elle est fondée et construite sur 3 principes, la conscience, l'amour et le respect. Ces valeurs essentielles peuvent guider mes actions et mes interactions avec les autres, ainsi qu'avec le monde.

*« **Être conscient**, c'est être présent dans l'instant et attentif à ses pensées, ses émotions et ses actions. Cela implique également de reconnaître l'impact de nos choix sur les autres et sur l'environnement.*

La conscience peut nous aider à prendre des décisions éclairées et à vivre de manière authentique. »

*« **L'amour**, sous toutes ses formes, est une force puissante qui peut unir les gens et favoriser la compassion. Avoir de l'amour pour soi-même, pour les autres et pour la nature peut nourrir des relations saines et positives. Cela peut également inciter à agir avec bienveillance et à soutenir ceux qui en ont besoin. »*

*« **Le respect** implique de valoriser les autres et de reconnaître leur dignité, ainsi que celle de toutes les formes de vie. C'est une valeur fondamentale pour construire des relations harmonieuses et pour promouvoir la paix. Respecter les différences et les diversités enrichit notre expérience humaine. En intégrant ces valeurs dans votre vie quotidienne, vous créez un cadre éthique qui peut inspirer non seulement votre propre chemin, mais aussi celui des personnes qui vous entourent. Cela peut également vous inciter à agir de manière positive dans votre communauté et à contribuer à un monde plus juste et durable. C'est une belle aspiration qui mérite d'être partagée et vécue pleinement »*

René Mathieu



airfield / airfield