

POUR VOUS ACCUEILLIR

L'EAU D'ACCUEIL

Rhubarbe – Aspérule - Mélisse

MY ROOTS

Crackers aux graines - Houmous & Herbes

EN DEGUSTATION

TAPIOCA SOUFFLE

Lierre terrestre – Pomme verte - Verveine

LES ORTIES

Soupe blanche – Orties – Fleurs – Aquafaba fumé

RACINE BLANCHE

Mille-feuille de Cèleri rave – Pomme

UNE ILLUSION

Raviole aliaire – Epiaire – Plantin - Lamier

TERRE NOURICIERE

Betterave crapaudine – Genièvre - Herbes d'hiver

LES APERITIFS « avec Alcool » 25€

SAPINETTE SPRITZ

Liqueur de Pin Douglas – Crémant

VIN DE NOIX

Romarin – Tonic

DANS L'ESPRIT D'UN NEGRONI

Gin Opyos – Orange sanguine - Crémant

LES APERITIFS « sans Alcool » 20€

PUMPKIN SPICE – Citrouille & Crémant

MOCKTAIL du Verger – Pomme & Poire - Crémant

GIN FAIT MAISON – Gin & Tonic Agrumes

Coupe de Champagne Brut « Deutz » 25€

Coupe de Champagne Brut Rosé « Deutz » 30€

Coupe de Crémant « Clos des Rochers » 20€

PRÉMICES PRINTANIERS 2026 EXPERIENCE VEGETALE (175€)

Le printemps s'installe en silence. Il traverse la cuisine comme il traverse le jardin, la forêt par touches, par nuances. On en retient l'essentiel.

« ROULEAU DE PRINTEMPS »

Fraîcheur nette. Presque silencieuse.

Chou-rave - Poire - Radis - Verveine - Basilic – Rhubarbe

« BALADE EN FORÊT »

Humidité douce. Lumière retenue.

Crème de jeunes Pousses · Morilles

« DENTELLE VÉGÉTALE »

Lignes fines. Équilibre fragile.

Fenouil - Oignons - Fleurs - Jus d'herbes anisé

« RÉVEIL DU JARDIN »

Chaleur brève. Énergie verte.

Légumes échaudés au Barbecue - Fleurs sauvages

Jus fermenté - Menthe - Forsythia

« LÉGUMES MATURES »

Matière dense. Racine profonde.

Carotte - Quinoa - Condiments - Jus végétal

« JUSTE UNE ILLUSION »

Œuf à la Coque – Fleurs jaunes – Glace du Moment – Meringue végétale

Infusion Menthe & Chocolat

« DANSE AVEC LES FLEURS »

Fleurs de Saison – Panna Cotta au Miel

DOUCEUR D'HIVER

Le froid s'éloigne. Il reste la gourmandise, les fruits conservés, transformés, adoucis

Une Fin légère, calme, comme la lumière basse d'un Jour d'Hiver

HISTOIRE DE VINS 85€

« 5 Vins Découvertes »

- Barrique blanc « Domaine Aly Duhr / Lux. »
 - Riesling « Clos Jangli / Lux. »
- Vermentinu « Domaine de la Punta / Corse »
- Barrique rouge « Domaine Aly Duhr / Lux. »
OU
 - Grand Vin de Bordeaux / France
 - Muscat de Beaumes-de-Venise
« Bois doré / France »

Pour votre Choix personnel notre Carte des Vins est à Votre Disposition

HISTOIRE D'Ô 50€

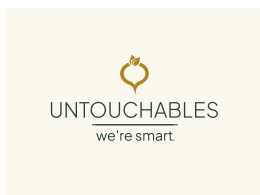
« 5 Boissons sans Alcool »

- Bouillon chaud de Saison
Fumé de pomme de terre torréfiée
 - Eau étoilée
- Thé vert – Thé noir – Badiane - Verveine
 - Eau de Printemps
- Thé vert – Citron – Verveine - Menthe
 - Kéfir de nos Vergers
Pomme - Poire
OU
 - Comme un Vin blanc
Raisin Riesling - Pommes – Herbes
 - Limonade
Rose - Violette

NOS INFUSIONS & CAFES 10€

& Douceurs gourmandes

- Sur un Nuage « Sérénité »
- Passiflore – Valériane – Camomille - Lavande
 - Le The des Moines « Evasions »
 - The noir & vert - Fleurs sauvages
 - Les Saveurs boréales « Détox »
Bouleau - Argousier - Myrtilles
 - La Mystérieuse « Nuit douce »
- Rooibos - Cerise - Rose – Fruits rouge
- Jardin d'Enfant « Gourmandises »
- Avoine – Maïs – Noix de Coco - Raisins



LETTRE PRINTANIÈRE

NOURRIR SA CONSCIENCE

Le printemps ouvre un nouveau cycle. La nature s'éveille, et avec elle, l'homme.

Manger n'est pas seulement nourrir le corps, c'est aussi nourrir l'esprit. C'est un acte de conscience, une manière de se relier au vivant, de retrouver une énergie juste et apaisante. La nature nous offre, au fil des saisons, exactement ce dont nous avons besoin. À nous d'apprendre à l'écouter.

Nos créations naissent de ce dialogue avec le temps, la terre et la météo. Manger de saison, choisir le local, c'est respecter les cycles, soutenir celles et ceux qui cultivent, et réduire notre empreinte sur le monde. Le vrai luxe aujourd'hui réside dans la simplicité, la sincérité et le respect du vivant.

Le monde végétal nous enseigne la patience et l'humilité. Les plantes sauvages, les feuilles et les fleurs portent une énergie ancienne, vivante, précieuse. Elles régénèrent le corps, apaisent l'âme et nous reconnectent à l'essentiel. Les cueillir, les comprendre, les utiliser avec mesure est une bénédiction.

Dans un monde traversé par l'incertitude, la nature reste une source de paix et d'espoir. Elle nous rappelle que tout est cycle, mouvement et renouveau. Corps et esprit ne font qu'un. Respecter l'un, c'est prendre soin de l'autre — et du monde qui nous entoure.

Revenons à l'essentiel.
Faisons mieux avec moins.
Prenons le temps.
Prenons soin les uns des autres.

Car au final, l'amour est la force la plus puissante qui soit.

René Mathieu & Equipe du FIELDS



airfield / airfield