

## POUR VOUS ACCUEILLIR

### L'EAU D'ACCUEIL

Gingembre - Orties - Verveine

### MY ROOTS

Crackers aux Graines - Houmous à l'Immortel

## EN DEGUSTATION

### QUELQUES AMUSE BOUCHE DE SAISON

### 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

## MOIS D'AVRIL 2026

### IMMERSION VEGETALE (85€)

#### « RÉVEIL DU JARDIN »

Chaleur brève. Énergie verte.

Légumes échaudés au Barbecue - Fleurs sauvages

Jus fermenté - Menthe – Forsythia

#### « DENTELLE VÉGÉTALE »

Lignes fines. Équilibre fragile.

Fenouil - Oignons - Fleurs - Jus d'herbes anisé

#### « DANSE AVEC LES FLEURS »

Fleurs de Saison – Panna Cotta au Miel

#### « DOUCEURS 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 - 50€

« 3 Vins Découvertes »

• Vermentinu « Domaine de la Punta / Corse »

• Barrique Pinot blanc « Domaine Aly Duhr »  
ou

• Barrique Pinot noir « Domaine Aly Duhr »

• Muscat de Beaumes-de-Venise

Pour Votre Choix personnel notre Carte des  
Vins est à disposition

### HISTOIRE D'Ô - 30€

« 3 Boissons sans Alcool »

• Eau de Printemps

Thé vert – Citron – Verveine - Menthe

• Kéfir aux Pommes de nos Vergers  
Digestion et défense immunitaire

Ou

• Comme un Vin blanc

Raisin Riesling - Pommes - Herbes

• Limonade

Rose – Violette - Basilic

### NOS INFUSIONS & CAFES - 10€

& Douceurs gourmandes

• Sur un Nuage « Sérénité »

Passiflore – Valériane – Camomille - Lavande

• Le Thé des Moines « Evasions »

The noir & vert - Fleurs sauvages

• Les Saveurs boréales « Détox »

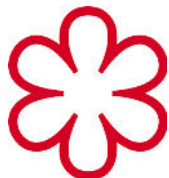
Bouleau - Argousier - Myrtilles

• 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**