POUR VOUS ACCUEILLIR

L'EAU D'ACCUEIL
Verveine – Prune – Airelles – Zestes d'Agrumes

ARBRE D'AUTOMNE
Feuilles croustillantes & Ketchup sauvage

EN DEGUSTATION

BAIES SAUVAGES
Argousier - Noix caramélisées & Sarrasin soufflé

SAVEURS D'AUTOMNE
Graines de Tournesol & Crémeux de Potimarron

LE MAÏS
Flan au Basilic - Popcorn Taccos Velouté

FEUILLE DE CONSOUDE
Tournesol - Consoude - Champignons - Poire

RAVE PARTY
Céleri-rave – Pomme & Émulsion à la Berce

LES APERITIFS *« avec Alcool »* *25€*

SAPINETTE SPRITZ
Liqueur de Pin Douglas – Crémant

Vanille des Bois
Liqueur de Mélilot & Crémant

Fleurs de Saison
Liqueur de Fleurs & Crémant

Hugo automnal
Sirop de Baies de Sureau & Crémant

Gin & Tonic

LES APERITIFS « sans Alcool » *20€*

Le Verger – Sirop de Pommes & Crémant 0°
Les Baies– Sirop de Baies de Sureau & Crémant 0°
Gin Maison – Gin 0° & Tonic

Coupe de Champagne Brut « Deutz » 25€
Coupe de Champagne Brut Rosé « Deutz » 30€
Coupe de Crémant « Clos des Rochers » 20€

EXPERIENCE VEGETALE (185€)

« Septembre est le mois où le jardin offre ses derniers éclats,
tandis que la forêt révèle ses premiers secrets.
Chaque assiette est une rencontre entre ces deux mondes,
guidée par les saisons, les cueillettes et le respect du vivant. »

LUMIÈRE POURPRE
« Cuisine terrestre »
Betterave Crapaudine cuite sous la Braise - Lait d'Avoine fermenté
Quinoa soufflé - Raisin muscat - Baies de Sureau - Amarante et Basilic pourpre

LES INCONTOURNABLES TOMATES DE SANDRINE
« La cuisine du potager »
Déclinaison de Variétés de Tomates anciennes
Eau de Tomate jaune - Baies de Sureau & Herbes du Jardin

L'IMMORTELLE
« Cuisine des fleurs »
Chou-fleur échaudé au Barbecue
Pommade à l'Aspérule – Poire – Immortelle - Huile de Brocoli

NUANCES DE JAUNE
« Cuisine des récoltes »
Courge Hokkaido rôtie
Châtaigne fumée - Jus végétal fermenté & Huile de Pépins de Courge

L'AUBERGINE
« Cuisine des braises »
Aubergine rôtie à la Braise
Prunes acidulées - Fleurs de Bruyère - Huile des Braises & Réduction végétale

LES DERNIERS PARFUMS DE L'ÉTÉ
Panna Cotta végétale au Chocolat blanc & Fèves Tonca - Fleurs
Poêlée de Mûres et Agastache - Glace aux Œillets d'Inde

FRUIT D'AUTOMNE EN TROPME OEIL
Textures de Pomme - Meringue aquafaba
Jus red Love & Glace aux Feuilles d'Érable

DOUCEUR
Le dernier parfum du jardin.
Fruits · Légumes · Fleurs

HISTOIRE DE VINS *85€*
« 5 Vins Découvertes »

- Riesling « Clos Jangli / Lux. »
- Sauvignon blanc « Clos des Rochers / Lux. »
- Barrique blanc « Domaine Aly Duhr / Lux. »
- Pinot noir Charta « Domaine Schlink / Lux. »

ou

- Saint-Émilion Gr. Cru « Château de Sarpe »
- S x R x S « Château Pauqué / Lux. »

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

HISTOIRE D'Ô *50€*
« 5 Boissons sans Alcool »

• Comme un Bloody Mary
Tomates - Basilic - Epices
• Zestes du Verger
Poire – Romarin – Zestes de Citron
• Bouillon chaud
Courges
• Ké'fruit
Miel - Pomme - Poire
ou
• Comme un Vin rouge
Pinot noir 0% - Cerises & Fruits rouges
• Elixir pourpre
Limonade de Framboise - Mûres - Myrtilles

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 balinaises « Détox »
Pomme - Gingembre - Mangue - Citronnelle
• La Mystérieuse « Nuit douce »
Rooibos - Cerise - Rose – Fruits rouge
• Brin de Douceur « Gourmandises »
Riz soufflé - Sarrasin - Amande - Cacao

REFLEXION AUTOMNALE

L’automne est sans doute la saison qui m’émeut le plus.

Après l’abondance de l’été, la nature ralentit sans jamais cesser de donner. Les forêts dévoilent leurs champignons, les fruits sauvages arrivent à maturité et les jardins offrent leurs dernières récoltes. Chaque promenade devient une invitation à **observer, sentir, cueillir et remercier**.

L’automne nous rappelle que la nature fonctionne par cycles : un temps pour grandir, un temps pour récolter, un temps pour se reposer et préparer demain.

Ma cuisine naît de cette observation. Elle ne cherche pas à transformer la nature, mais à **la révéler avec le plus de simplicité possible**. Les parfums des sous-bois, les fleurs sauvages, les herbes et les légumes oubliés nourrissent mon imagination bien avant les recettes.

Avec le temps, je me considère autant comme un **passeur** que comme un cuisinier. Mon rôle est de transmettre une émotion, raconter un territoire et partager une autre manière de regarder le vivant.

Car manger est aussi un **acte de conscience**. Choisir la saison, soutenir ceux qui cultivent et cueillent, respecter le rythme de la terre et limiter le gaspillage sont des gestes qui dépassent largement la cuisine.

À travers notre cuisine végétale, nous ne cherchons pas à convaincre, mais à montrer qu’il est possible d’unir **plaisir, gourmandise, créativité et respect du vivant**.

Je reste profondément optimiste. Producteurs, cueilleurs, artisans et passionnés nous montrent chaque jour qu’une autre manière de produire, de cuisiner et de consommer est possible.

Pour moi, cuisiner reste avant tout **un acte d’amour** : offrir un instant de bonheur, éveiller les sens et créer un souvenir. Car la plus belle recette n’est jamais celle qui impressionne, mais **celle qui touche le cœur**.

Je vous souhaite une belle promenade au cœur de cette nouvelle saison.

René Mathieu & l’Équipe du FIELDS