

CARTE DU GRAND VELUM

Atelier de création culinaire et gastronomique

SAISON ESTIVALE 2026

“LE JARDIN FAIT SON CINÉMA”

2 FORMULES AU CHOIX

1 FORMULE PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

FORMULE DÉCOUVERTE	39 €
1 plat	
1 café gourmand	
1 verre de vin [15 cl]	
FORMULE GASTRONOME	58 €
1 entrée	
1 plat	
1 dessert	
FORMULE ENFANT [-12 ans]	19 €
Adaptation de la carte aux jeunes fins gourmets	

OU

À LA CARTE

Entrée	18 €
Plat	27 €
Fromage	18 €
Dessert	20 €
Café Gourmand [uniquement servi avec un repas]	12 €
Thé Gourmand [uniquement servi avec un repas]	12 €

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

DÉLICIEUX

18€

Inspiré du film d'Éric Bernard – 2021

“Délucieux” raconte la naissance du plaisir culinaire partagé, lorsque ce cuisinier “d’avant-garde” sans le savoir, ose transformer un plat simple en création de liberté. Ce pâté en croûte rend hommage à ce geste audacieux : une enveloppe de pâte dorée protégeant un cœur noble de volailles et de foie gras, reflet du terroir français. Autour, le jardin reprend ses droits : herbes, légumes de saison et condiments végétaux célèbrent la nature qui nourrit la gastronomie. Ici, le rustique devient raffiné, le local devient sublime : un clin d’œil à la France champêtre et à ce film mettant en scène les repas en extérieur dans un magnifique cadre paysager mais surtout “jardinier”.

Sous une croûte dorée, une farce noble de poulette de Racan, cœur de foie gras pour la gourmandise. Autour, une salade composée d’artichaut, de champignons bruns glacés, d’une fine gelée, de tomate cerise et d’herbes fraîches dont on réalise une simple salade pour la légèreté. Une entrée d’harmonie, où le terroir et la saison dialoguent avec simplicité et naturalité.

MEURTRE DANS UN JARDIN ANGLAIS

18€

Inspiré du film de Peter Greenaway - 1984

Cette œuvre cinématographique joue à la fois sur l’énigme, le rôle du paysagiste — Monsieur Neville — et l’esthétique des jardins anglais, faisant du paysage filmé un témoin silencieux. L’ordre apparent des ingrédients masque des indices : avocat, grenade, pickles géométriques, fragments d’un secret. Plus profond, des langoustines nacrées dévoilent la vérité, comme un meurtre enfoui sous la beauté d’un jardin maîtrisé. Au travers du cadre, symbole de ce film, le convive devient enquêteur : la scène se révèle, la nature accuse. Un hommage assumé à l’art paysager, entre séduction, mystère et révélation.

Au sein d’un cadre croustillant, sous une crème de petits pois au cerfeuil, des langoustines juste saisies, accompagnées d’un jus de grenade. Sommités de brocoli, avocat Hass & graines de grenade pour une entrée vive, végétale et raffinée.

LES RECETTES DU BONHEUR

18€

Inspiré du film de Lasse Hallström – 2014

Cette entrée imagine la rencontre de deux cultures culinaires que tout oppose — la gastronomie française et la cuisine indienne — mais que pourtant tout rapproche dans le film... L’escargot, symbole du terroir français et des paysages qui le nourrissent, dialogue ici avec le Paalak Pakora : un croustillant d’épinards inspiré de la cuisine indienne familiale. Dans l’assiette, la terre et les épices tracent un pont sensoriel entre héritage et ouverture, tradition et créativité. Comme un paysage comestible, ce plat rend hommage à la France rurale filmée dans “Les Recettes du Bonheur” et à la lumière de Mumbai qui l’éveille autrement. Un voyage des sens, cultivé avec élégance.

Escargots de Touraine glacés au beurre d’herbes, pankoras d’épinards dorés, lentilles beluga & corail citronnées à la coriandre, accompagnées d’une sauce yaourt en contrepoint, fondue d’oignons de Roscoff aux épices douces. Une rencontre franco-indienne tout en finesse, à l’unisson de cette rencontre culturelle réussie.

Version végan ou végétarienne autour de la même thématique, inspirée du film “Les Recettes du bonheur”.

LE MERVEILLEUX JARDIN DE BELLA BROWN

18€

Inspiré du film de Simon Aboud – 2016

Cette œuvre cinématographique rappelle avec gourmandise “Le Fabuleux Destin d’Amélie Poulain” dans la manière dont les plans de scène sont filmés, tout comme l’interprétation de la magnifique héroïne “Bella Brown” : l’histoire d’une jeune femme qui apprivoise la vie comme on apprivoise une graine, avec patience, douceur et un peu de magie. Autour d’elle, le jardin devient guide, refuge et respiration. Grâce à ce “voisin cuisinier” providentiel qui lui révèle les gestes du soin et du partage, Bella découvre que nourrir, c’est aussi s’ouvrir et exister parmi les autres. Dans cette assiette, la nature se raconte en symboles : un jardin miniature où l’émotion pousse, où la timidité s’épanouit, où la beauté intérieure trouve enfin sa lumière au travers d’une fleur de truite en trompe-l’œil.

Gravlax de truite saumonée en trompe-l’œil, cœur coulant acidulé, accompagnés d’œufs de truite, comme la rosée du matin. Sur une terre végétale aux noisettes & miso fumé, des tomates vertes en texture, radis & pousses du jardin. Une ode à la poésie du potager où la délicatesse du végétal sublime la douceur de la truite.

RATATOUILLE

27€

Inspiré du film d'animation de Brad Bird – 2007

Ce film des studios Pixar, sous son apparente légèreté, révèle une poésie profonde. Il montre Paris comme un décor romantique où la cuisine devient un art sensible, guidé par l'émotion et la beauté du réel. Les jeux de lumière, les couleurs vibrantes, la précision des gestes y composent un tableau animé, hommage au goût originel des produits. Au-delà de l'enfance, cette œuvre célèbre la transmission, l'audace créative et la magie qui naît lorsque la nature inspire le geste du chef. Une fable sur la manière dont les rêves, parfois invisibles, transforment le monde à travers le plaisir du goût.

Ratatouille façon "Jacques Maximin" - cuissons séparées de légumes d'été : tomate ancienne, courgette, poivron multicolore, aubergine, fenouil, blette... Ecrasé de patate douce & légumes croquant à l'huile d'olive AOP . Emulsion piquillos & paprika fumé pour accompagner des oeufs de caille mi-cuit.

LE FESTIN DE BABETTE

27€

Inspiré du film de Gabriel Axel – 1987

Sur les terres du Jutland, où le vent efface les contours et où la lumière se fait rare, un festin apparaît comme une révélation. Inspiré du film "Le Festin de Babette", interprété magistralement par Stéphane Audran, célèbre la cuisine lorsqu'elle devient don, douceur et réconciliation. Dans la simplicité de ce paysage nordique, l'émotion renaît, semblable à un jardin qui s'éveille. Pour prolonger cet esprit, la canette remplace la caille : un geste plus contemporain, plus lisible, mais toujours généreux. La farce unit la délicatesse du céleri-rave à un foie gras discret, allégeant la tradition. La garniture, d'inspiration danoise, déploie autour du plat un printemps clair, vibrant, où la nature reprend vie.

Filet de canette rôti, garni d'une farce végétale & animale : foie gras, céleri-rave, ciboulette... Celui-ci est placé dans un sarcophage garni d'une duxelles de champignons, à l'image de la recette de Babette. Poire & concombre grillés comme garniture, sauce acidulée aux baies de genièvre. Une offrande gourmande, inspirée de l'art culinaire du Festin de Babette et de ses paysages danois

LES SAVEURS DU PALAIS

27€

Inspiré du film de Christian Vincent – 2012

Ce film célèbre une cuisine française qui ne cherche pas le faste, mais l'émotion qui l'emporte sur le protocole. Hortense Laborie, cuisinière du Président incarné par Jean d'Ormesson, y défend la vérité des produits, la force des saisons, la noblesse du terroir. Le plat évoque une scène où la cuisine quitte les ors de l'Élysée pour se retrouver autour d'un plat familial, "la Chaudrée Charentaise", pour célébrer un repas intime en famille. Ce choix, d'une simplicité assumée, révèle le besoin de retrouver un geste ancestral, une chaleur fraternelle, un souvenir de terroir partagé. Comme un jardin qui rassemble autour de lui différentes essences, ce plat raconte une cuisine qui relie, qui apaise... La chaudrée y devient un paysage...

Chaudrée "de Loire" composée de Silure nacré au beurre de laitue de mer, accompagné d'oignons nouveaux, de pommes grenailles, céleri vert & fenouil pour une note anisée. Cette chaudrée sera servie avec une sauce citronnée aux algues façon "beurre blanc" pour une interprétation élégante du terroir ligérien.

LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

27€

Inspiré du film de Trân Anh Hùng – 2023

Cette œuvre cinématographique célèbre la rencontre entre le cinéma, le jardin potager et l'art culinaire. Dans ce film, la cuisine naît de la terre, du rythme des saisons et d'une nature magnifiée par l'amour. Le pot-au-feu que Dodin sert au Prince d'Eurasie, choix audacieux à contre-courant de son époque, révèle sa conviction que la simplicité peut toucher au sublime. Les jardins et paysages deviennent des tableaux vivants où s'enracinent les émotions. Ce couple d'acteurs sublime cette passion par un jeu tout en retenue, rappelant que la gastronomie est un art sensible et culturel.

Cœur de rumsteack cuit délicatement "à la ficelle" dans un bouillon de pot-au-feu "Maison", inspiré de la recette de Dodin Bouffant. Chou pack choï & carottes primeurs glacées & pâtes "crêtes de coq" bio à l'ortie. Réduction du même bouillon, légèrement fumé, comme sauce "à la bourguignonne".

ALICE AUX PAYS DES MERVEILLES

20€

Inspiré du film de Tim Burton – 2010

Dans cette œuvre cinématographique, Tim Burton transforme le jardin en un rêve éveillé : un monde vibrant où les couleurs s'emballent, où la nature prend des sentiers imprévus et où chaque courbe semble née d'une imagination libérée. C'est un territoire où l'on se perd pour mieux se retrouver, là où les fleurs chuchotent, où le temps vacille et où l'enfance revient par surprise. Ce dessert s'inscrit dans cette même quête de merveilleux : offrir au convive une traversée chromatique vers un jardin intérieur, fantasque, joueur, pleinement vivant, où tout peut arriver.

Biscuit "Molly cake" à la vanille garni d'une ganache légère coco-bergamote et d'un confit de pitaya, dressés en spirales... Clin d'oeil à l'univers chromatique du Chat du Cheshire qui s'avère omniprésent dans l'univers de Tim Burton. Ce dessert décalé sera servi avec le célèbre sablé shortbread "Eat Me" ainsi que la potion bleutée magique "Drink Me"... Echo à la folie délicieuse d'Alice.

THE SECRET GARDEN

20€

Inspiré du film d'Agnieszka Holland – 1993

"Le Jardin Secret" prône le pouvoir créatif des jardins comme espaces de transformation intime. Ce film, à la fois romanesque et fantasque, révèle la force poétique d'un lieu caché qui soigne, répare et inspire. Il nous rappelle que chaque jardin est un territoire d'imaginaire où l'art, la nature et l'enfance dialoguent. Au cœur de cette œuvre, le secret n'est pas une fermeture : c'est une promesse. Celle de la renaissance, du rêve qui reprend racine, de la beauté qui se révèle lorsqu'on ose ouvrir la porte vers le monde vivant.

Dans une cabosse chocolatée se décèle, par un trou de serrure, un "jardin-dessert"... L'intérieur se compose d'une mousse chocolat lactée à l'oseille, d'un insert framboise & rhubarbe acidulée. Streusel cacao-noisette, framboises fraîches & pousses de shizo cress ajoutent une note vivante à ce dessert à révélation.

MON VOISIN TOTORO

20€

Inspiré du film d'animation de Hayao Miyazaki – 1988

Ce dessert humoristique s'impose comme un hommage à l'imaginaire créatif de Hayao Miyazaki, où le cinéma devient un art car, sous une apparence enfantine, ce film s'adresse aux adultes en rappelant la nécessité vitale de préserver notre lien à la nature. La forêt y est un refuge, un monde invisible qui protège ce que l'enfance a de plus précieux : l'émerveillement. Totoro incarne l'esprit des arbres, une présence qui veille et console. Cette œuvre invite à regarder le vivant autrement, à réenchanter notre relation au jardin, à l'écoute des souffles et des mystères qui le composent.

Entremets d'inspiration japonaise : sur un sablé sésame Totoro, un mousseux ivoire au thé matcha garni d'un insert poire & noisette. Crémeux dulcey-yusu, coeur praliné sésame accompagné de pomme verte, mangue & passion. Glaçage gris perle évoquant la brume des sous-bois rappelant l'esprit protecteur de la forêt.

"EN CORPS"

20€

Inspiré du film de Cédric Klapisch – 2022

Dans cette œuvre magistrale, la danse devient un langage de résilience. Lorsque le corps de l'héroïne se brise, c'est son identité toute entière qui vacille. La Bretagne, ses falaises et la maison d'artiste qui accueille la jeune danseuse ouvrent un nouvel horizon : un espace de création, de liberté et de partage. La cuisine joue — encore — un rôle essentiel, nourrissant le corps et l'âme, réconciliant le geste artistique avec un quotidien qui redevient vivant, vibrant, pleinement incarné. Proposer ici ce dessert n'est pas neutre : il fut imaginé en hommage à la ballerine Anna Pavlova. Ici, elle incarne la reconstruction, la verticalité retrouvée, l'émotion du mouvement dans cet univers vivifiant que traduit la présentation même de ce dessert.

Pavlova contemporaine, jouant sur la verticalité, le mouvement et la fraîcheur des textures. Meringue pauvre en sucre, dressée à l'envers — sur les pointes — garnie d'une ganache montée à l'amande, d'une crème citron vert et de fraises fraîches de saison. Écume de lait d'amande aérienne & sorbet fraise Mara des bois.

CARTE DES BOISSONS



LES APÉRITIFS

Coupe de pétillant	15 cl	9,50 €
Vouvray nectar	6 cl	9,50 €
Pétillant de sureau	15 cl	9,50 €

EAUX MINÉRALES

Evian	50 cl	4 €
Evian	100 cl	5 €
Badoit	50 cl	4,50 €
Badoit	100 cl	6 €
Perrier classique	33 cl	4,50 €

SODAS

Berry-Cola	33 cl	4 €
Boisson thé Sencha framboise hibiscus bio	33 cl	6 €
French-Tonic artisanal	25 cl	4 €

BIÈRE ARTISANALE LOCALE

Bière	33 cl	8 €
- La Pucelle d'Orléans Blonde		
- La Pucelle d'Orléans Blonde IPA		

JUS DE FRUITS BIO

Orange	25 cl	4,50 €
Grenade	25 cl	6,50 €
Tomate	25 cl	5,50 €

CAFÉ MALONGO BIO

Espresso	7 cl	4 €
Espresso double	14 cl	6 €



THÉ MALONGO BIO

25 cl	4 €
-------	-----

CAFÉ OU THÉ & GOURMANDISES FRUITÉES ^{1,7,8} 12 €

Inspiré du film "Le château de ma mère" d'Yves Robert - 1990

Quelques propositions gourmandes conçues pour s'associer harmonieusement avec un café ou un thé de votre choix.

Biscuit bulle amandes & thym citron, ganache montée au miel de lavande, truffe figue à l'orange confite, fruits provençaux pour accompagner une écume crémeuse parfumée à la verveine.

LISTE DES ALLERGÈNES



- 1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)
- 2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
- 3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
- 4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
- 5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
- 6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
- 7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT
- 8- FRUITS À COQUE [amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches]
- 9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI
- 10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
- 11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
- 12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
- 13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
- 14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES