

# JARDIN DES SENS

FRENCH GASTRONOMY - SAIGON

BY POURCEL

## Welcome to the Privileged Journey of Gastronomic Experience

Jacques and Laurent Pourcel, Michelin three starred chefs, are honored to welcome you to Jardin Des Sens, their flagship restaurant of Pourcel brothers in Ho Chi Minh city, for an unforgettable dining experience. The team behind Jardin Des Sens believes that a good meal unfolds spectacular stories through special details, moments of anticipation and surprise and unexpected pleasures.

Jacques and Laurent Pourcel are the inspiration behind some of the top gastronomic restaurants around the world, focus on producing truly inspirational cuisine from their Mediterranean homeland. They have received international acclaims and Michelin recognition for cuisine that described by The New York Times as "complex in ingredients, rich in flavor, but simple to understand".

Our menu is based on a contrast of flavors and textures, mixing modern and traditional cuisines. We select the premium ingredients locally and around the globe to create a sublimation of senses.

We strive to integrate humor and poetic messages into every dishes that we serve to our guests.  
It would be our honor if you could feel and touch our message through your experience today at our restaurant.

---

## STARTERS - ENTREES

---

DUCK FOIE GRAS TERRINE AND BEEF CHEEKS, TANGY CONDIMENT

*Terrine de foie gras de canard et joues de boeuf, condiment acidulé*

**- 880 -**

GIANT SHRIMP CARPACCIO, VINAIGRETTE SORBET, CREAM AND CAVIAR

*Carpaccio de belles crevettes, sorbet vinaigrette, crème et caviar*

**- 2.100 -**

MOREL-CRUSTED JUMBO GREEN ASPARAGUS, AGED BALSAMIC VINEGAR

*Les grosses asperges vertes en croûte de morilles, vinaigre de vieux balsamique*

**- 800 -**

CLOUD OF BURRATA, CRAB AND BASIL, TOMATO SORBET

*Vaporeux de buratta, crabe et basilic sorbet à la tomate*

**- 820 -**

---

## STARTERS - ENTREES

---

FOIE GRAS RAVIOLI, ONION AND PASSION FRUIT

*Raviole de foie gras, oignons, passion*

**- 890 -**

GOURMET DEGUSTATION OF OYSTERS AND CAVIAR

*Les huîtres et le caviar en dégustation gourmande*

**- 2.300 -**

RICOTTA AND FRESH HERB, MUSHROOM EMULSION

*Bonbon de ricotta et herbes fraîches, émulsion de champignons*

**- 735 -**

---

## THE SEA - LA MER

---

SEA URCHIN AND FOIE GRAS ROYALE, POTATO AND FISH SOUP

*Oursins et foie gras en royale, pommes de terre et soupe de poissons*

**- 980 -**

TURBOT FILLET, MILD SPICES, CANDIED KUMQUATS AND MINI TURNIPS

*Filet de turbot aux épices douces, kumquats confit et petit navets*

**- 1.100 -**

RED MULLET & ARTICHOKE, PIG TROTTER, STRONG JUS

*Rouget et artichaut, pied de cochon, jus réduit*

**- 990 -**

---

## THE LAND - LA TERRE

---

CRISPY SUCKLING PIG BELLY, POTATO CAKE & SWEET ONIONS

*Poitrine de petit cochon de lait, peau croustillante, gâteau de pommes de terre et oignons doux*

**- 980 -**

FATTENED CHICKEN BREAST FROM BRESSE, VINEGAR-SEASONED PERSIMMON AND RADICCHIO

*Suprême de poulet de Bresse, kaki et Radicchio au vinaigre*

**- 980 -**

KAGOSHIMA WAGYU BEEF FILLET, LIKE A FRENCH BOEUF-CAROTTE

*Le filet de boeuf Wagyu Japonais Kagoshima, comme un boeuf carrote*

**- 2.300 -**

---

## SWEETS - DESSERTS

---

LIKE A COCONUT, COCO-PASSION FRUIT ICE-CREAM

*Comme une noix de coco, glace passion coco*

**- 370 -**

TEXTURES OF RICE

*Le riz dans tous ses états*

**- 370 -**

BERGAMOT TARTLET, EARL GREY TEA CREAM, MASCARPONE AND LIME SORBET

*Le tarte bergamotte, crèmeux earl grey, sorbet mascapone citron vert*

**- 370 -**

MANGO AND YOGURT, CANDIED GINGER

*Le mangue et le yaourt, confit de gingembre*

**- 370 -**

# MENU DEGUSTATION

8-COURSE

## “CARTE BLANCHE”

### Degustation Surprise Menu

Enjoy an unforgettable dining experience, filled with astonishing moments, with our 8-course meal which is perfectly executed by our Michelin starred Executive Chef, Richard Toix. Teaming up with Chef Paul Pettini, they deliver extraordinary delicacies made from products freshly picked from trusted farms and gourmet food suppliers.

**3.000 Per Person**

Wine Pairing: 1.550

# MENU JARDIN DES SENS

## 5-COURSE

AMUSE-BOUCHE

### STARTERS

CLOUD OF BURRATA, CRAB AND BASIL, TOMATO SORBET

*Vaporeux de buratta, crabe et basilic, sorbet à la tomate*

DUCK FOIE GRAS TERRINE AND BEEF CHEEKS, TANGY CONDIMENT

*Terrine de foie gras de canard et joues de boeuf, condiment acidulé*

THE BEAUTIFUL GREEN ASPARAGUS IN CROSS OF VINEGAR OLD BALSAMIC VINEGAR

*La belle asperge verte en croûte de morille, vinaigre de vieux balsamique*

### MAIN COURSE

RED MULLET & ARTICHOKE, PIG TROTTER, STRONG JUS

*Rouget et artichauts, pied de cochon, jus réduit*

Or

CRISPY SUCKLING PIG BELLY, POTATO CAKE & SWEET ONIONS

*Poitrine de petit cochon de lait, peau croustillante, gâteau de pomme de terre et oignons doux*

### DESSERT

BERGAMOT TARTLET, EARL GREY TEA CREAM, MASCARPONE AND LIME SORBET

*Le tarte bergamotte crémeux earl grey, sorbet mascarpone citron vert*

Or

MANGO AND YOGURT, CANDIED GINGER

*Le mangue et le yaourt, confit de gingembre*

**1.995 Per Person**

**Wine Pairing: 950**

*(FOR FULL TABLE ONLY / pour la table entière)*

All prices are in 1.000 VND, excluding 5% service charge & 10% VAT



# MENU DECOUVERTE

## 3-COURSE

### AMUSE-BOUCHE

#### STARTER

"POURCEL BROTHERS" ZUCCHINI FLOWERS, PRAWNS AND CRUNCHY VEGETABLES

*Les Fleurs de Courgettes des frères « Pourcel », gambas et légumes croquants*

Or

"CATCH OF THE DAY" CARPACCIO, VEGETABLE PICKLES, GREEN PEAS AND RED FRUITS

*La Pêche du Jour en carpaccio, pickles de légumes, petit pois et fruits rouges*

#### MAINCOURSE

RED MULLET FILLET, HOMEMADE SPELT RISOTTO

*Filet de Vivaneau Rouge, Risotto d'épeautre*

Or

THE BEEF, SEASONAL VEGETABLES, RED WINE REDUCTION

*La Pièce de Bœuf, légumes de saison, réduction au vin Rouge*

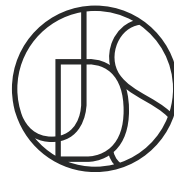
#### DESSERT

TEXTURES OF RICE

*Le Riz "dans tous ses états"*

**1.595 Per Person**

Wine Pairing: 550



# JARDIN DES SENS

FRENCH GASTRONOMY - SAIGON

BY POURCEL

## *Chào mừng bạn đến với chuyến Hành trình Ẩm thực Đặc quyền*

Jacques và Laurent Pourcel, hai đầu bếp Michelin ba sao, hân hạnh được chào đón bạn đến Jardin Des Sens, nhà hàng đầu tiên bộ đôi tại thành phố Hồ Chí Minh, để trải nghiệm những phong vị ẩm thực khó quên. Chúng tôi tin rằng một bữa ăn ngon mở ra những câu chuyện ngoạn mục thông qua các chi tiết đặc biệt, những khoảnh khắc của sự mong đợi và những điều thú vị bất ngờ.

Jacques và Laurent Pourcel là nguồn cảm hứng đằng sau một số nhà hàng ẩm thực hàng đầu trên thế giới, nơi mang đến những món ăn đầy cảm hứng từ Pháp và Địa Trung Hải. Họ đã nhận được sự chấp nhận quốc tế và công nhận Michelin cho các món ăn được New York Times mô tả là "phức tạp trong các thành phần, giàu hương vị, nhưng đơn giản để hiểu".

Thực đơn của chúng tôi dựa trên sự tương phản của hương vị, pha trộn các món ăn hiện đại và truyền thống. Chúng tôi chọn các thành phần cao cấp ở địa phương và trên toàn cầu để tạo ra sự thăng hoa của các giác quan.

Chúng tôi cố gắng tích hợp thông điệp hài hước và thơ mộng vào mọi món ăn mà chúng tôi phục vụ cho khách hàng của mình. Và đó sẽ là niềm vinh dự của chúng tôi nếu bạn có thể cảm nhận những thông điệp được gửi gắm thông qua trải nghiệm của bạn, ngày hôm nay, tại Jardin Des Sens.

## KHAI VỊ

PA TÊ GAN NGŨNG, MÁ BÒ

với gia vị thơm nồng

**- 880 -**

TÔM SỐNG, TRỨNG CÁ

Dùng kèm kem đá dầu giấm

**- 2.100 -**

MĂNG TÂY

Dùng kèm giấm thơm lên tuổi

**- 800 -**

PHÔ MAI BURRATA

Dùng với cua, quế tây, kem đá cà chua

**- 820 -**

---

## KHAI VỊ

---

MÌ Ý NHỒI GAN NGỔNG

Dùng kèm hành tây, chanh dây

**- 890 -**

HÀU VÀ TRỨNG CÁ

**- 2.300 -**

PHO MÁT RICOTTA

Dùng kèm rau thơm tươi và sốt nấm

**- 735 -**

---

## DƯỚI NƯỚC

---

### NHUM VÀ GAN NGỔNG

Dùng kèm khoai tây và súp cá

**- 980 -**

### PHI LÊ CÁ TURBOT

Dùng kèm sốt kim quất và củ cải nhỏ

**- 1.100 -**

### CÁ PHÈN

Dùng với bông a ti sô và giò heo

**- 990 -**

---

# TRÊN CẠN

---

HEO QUAY DA GIÒN

Dùng kèm bánh khoai tây và hành tây

**- 980 -**

ỨC GÀ VÙNG BRESSE

Dùng kèm trái hồng vàng và xà lách xoắn ý

**- 980 -**

BÒ KAGOSHIMA WAGYU

**- 2.300 -**

---

# TRÁNG MIỆNG

---

KEM DỪA - CHANH DÂY

**- 370 -**

MÓN ĂN BIẾN ĐỔI CẤU TRÚC TỪ GẠO

**- 370 -**

BÁNH CAM BERGAMOTTE

Dùng kèm kem trà earl grey, phô mai Mascarpone, kem đá chanh

**- 370 -**

XOÀI, SỮA CHUA VÀ KẸO GỪNG

**- 370 -**

# MENU TRẮNG JARDIN DES SENS

8 MÓN

Tận hưởng trải nghiệm ăn uống khó quên đến từ những khoảnh khắc bất ngờ với menu trắng 8 món - quý khách sẽ không được tiết lộ trước tên món ăn. Bộ sưu tập mỹ vị được chế tác một cách hoàn hảo bởi Bếp trưởng sao Michelin, Richard Toix. Kết hợp với Bếp trưởng Paul Pettini, bộ đôi mang đến những phong vị hảo hạng làm từ các sản phẩm tươi mới, cung cấp bởi các nông trại đáng tin cậy và các nhà cung cấp thực phẩm uy tín nhất.

**3.000 / khách**

Rượu kèm món ăn: 1.550



# THỰC ĐƠN JARDIN DES SENS

5 MÓN

AMUSE-BOUCHE

## KHAI VỊ

PHÔ MAI BURRATA - Dùng với cua, quế tây, kem đá cà chua

PA TÊ GAN NGỔNG, MÁ BÒ - với gia vị thơm nồng

MĂNG TÂY - Dùng kèm dầu giấm Balsamic

## MÓN CHÍNH

CÁ PHÈN - Dùng với bông a ti sô và giò heo

hoặc

HEO QUAY DA GIÒN - Dùng kèm bánh khoai tây và hành tây

## TRÁNG MIỆNG

BÁNH CAM BERGAMOTTE - Dùng kèm kem trà earl grey, phô mai Mascarpone, kem đá chanh

hoặc

XOÀI, SỮA CHUA VÀ KẸO GỪNG

**1.995 / khách** Rượu kèm món ăn: 950

(ÁP DỤNG ĐỐI VỚI MỘT BÀN TIỆC)

Đơn giá nhân với 1.000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

# THỰC ĐƠN DECOUVERTE

3 MÓN

AMUSE-BOUCHE

## KHAI VỊ

BÔNG BÍ "POURCEL BROTHERS" – Dùng kèm tôm và rau củ trần.

hoặc

CÁ SỐNG CARPACCINO – Dùng kèm dưa chua, đậu Hòa Lan và trái cây đỏ

## MÓN CHÍNH

CÁ PHÈN PHI LÊ – Dùng kèm Risotto lúa mì nâu

hoặc

THỊT BÒ – Dùng kèm rau củ và sốt vang đỏ

## TRÁNG MIỆNG

MÓN ĂN BIẾN ĐỔI CẤU TRÚC TỪ GẠO

**1.595 / khách**

Rượu kèm món ăn: 550

Đơn giá nhân với 1.000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

# CAVIAR

Sturia is made in accordance with French traditional expertise: the grains are carefully hand-sieved, washed in clean water, mixed with salt and tinned, nothing more! The caviar is then matured naturally in their maturation rooms.

Our caviar range offers a wide variety of sensations and the fresh, natural flavor of a remarkable product.

## POURCEL BROTHERS RECOMMENDATION

		<b>Baeri</b>	<b>Oscietre</b>
<b>Classic</b>	15 gr	1.180	1.250
	30 gr	2.360	2.500
<b>Primeur</b>	15 gr		1.860
	30 gr		3.720
<b>Vintage</b>	15 gr	1.350	1.760
	30 gr	2.700	3.400
	50 gr		4.500
<b>Jasmin</b>	30 gr		1.950
<b>Prestige</b>	15 gr	1.950	2.180
	30 gr	3.900	4.380
	50 gr		7.200

*Your Caviar will be served with traditional condiments thick cream, lemon, vinegar, capres, mimosa toast and fresh butter*