



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

ENTRE TERRE & MER

En 3 temps

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CECINA DE BŒUF AFFINÉE 18 MOIS,
Croquant de pomme acidulée
sans gluten, sans lactose

ou

HUÎTRES ET CHOU-FLEUR EN 2 TEXTURES,
Citron caviar, sabayon au cidre
sans gluten

LOTTE EN POT AU FEU, FOIE GRAS POÊLÉ,
Légumes d'automne, lard rôti, bouillon perlé
sans gluten

ou

SUPRÊME DE PIGEON DE MONSIEUR LE MEUR,
LANGOUSTINE CROUSTILLANTE,
Panais vanillé, pakchoï, jus de carcasse

Supplément 16 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte
au moment de la commande

- 64€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 32€

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

DÔME GLACÉ VANILLE ET TONKA,

Disque praliné croustillant, marmelade de poires

TARTE CITRON INVERSÉE, CRÉMEUX ACIDULÉ,

Sorbet citron vert, meringue croquante, chantilly coco

CRÈME BRULÉE AU CAFÉ DU BRÉSIL
DE LA FUMISTERIE À SAINT-CAST LE GUILDO,

Chocolat crémeux, glace café

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments
Supplément +4 € sur le prix du menu

