



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

JARDIN D'AUTOMNE

En 3 temps

SAUMON MARINÉ PAR NOS SOINS,
Butternut, betterave, raifort, fraîcheur de figues

ou

NID CROUSTILLANT, OEUF COULANT,
Champignons des sous-bois, crémeux de vin jaune,
noix, émulsion d'herbes fraîches

sans gluten

SAINT-JACQUES RÔTIES, CÉLERISOTTO, GUANCIALE,
Marmelade de coing, émulsion de barbe fumée, jus perlé

sans gluten

ou

VOLAILLE CUITE BASSE TEMPÉRATURE, VIENNOISE NOISETTE,
Salsifis et nashi rôtis, réduction de cidre, jus perlé

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

Le dessert est à choisir au moment de la commande

- 46€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 26€

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

BARRE CHOCOLAT NOISETTE,

Croustillant feuillantine, vapoureux cappuccino, glace café

FRAICHEUR DE FIGUES, GANACHE CARDAMOME VERTE,

Biscuit amande, compotée de figues et réduction de vin rouge,
glace fromage blanc

SOUFFLÉ AU CITRON,

Sorbet citron, perles de Yuzu

sans gluten

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments

Supplément +6 € sur le prix du menu

