



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉGUSTATION

En 6 temps

SAUMON MARINÉ PAR NOS SOINS,

Butternut, betterave, raifort, fraîcheur de figues

RAVIOLE DE HOMARD BLEU,

Embeurrée de chou vert et légumes croquants à l'estragon,
crème de crustacés

ROUGET CROUSTILLANT, FENOUIL CONFIT À L'ORANGE,

Olive, coulis de tomates et cardamome, jus perlé

FILET DE BOEUF BRETON CUIT SAIGNANT,

Cèpes persillés, vaporeux de pommes de terres aux herbes, jus corsé

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne et citron

BARRE CHOCOLAT NOISETTE,

Croustillant feuillantine, vaporeux cappuccino, glace café

- 94€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins quatre verres (12cl) : 44€

Origine viande : France

