



LE JARDIN  
*Par Julien Gourmelen*  
ÉLICE

R E S T A U R A N T

# ENTRE TERRE & MER

*En 3 temps*

FOIE GRAS DE CANARD,  
Agrumes en gelée, poutargue, sarrasin crispy  
*sans gluten, sans lactose*

*ou*

LANGOUSTINES NACRÉES,  
Champignons en tartare, guanciale, crémeux des sous-bois  
*sans gluten*

---

DE LA MER À LA TERRE

Homard, lotte, Saint-Jacques, beurre d'oursin,  
chou lacto-fermenté, poitrine confite  
*sans gluten*

*ou*

NOIX DE VEAU CUITE BASSE TEMPERATURE,  
Viennoise d'herbes fraîches, nage de coquillages,  
mini légumes, jus terre & mer

---

**Supplément 18 € :**

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

---

DESSERT

au choix à la carte

*Le dessert est à choisir 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

CRÈME DE MARRONS, BUTTERNUT CONFIT,

Chocolat craquant, biscuit moelleux,  
glace crème d'Isigny et citron vert

---

MOUSSE SOUFLÉE AU CHOCOLAT,

Coeur coulant, sablé breton, glace caramel, crème de Bailey's

---

FONDANT DE POMMES ET MIEL,

Caramel au beurre salé, gâteau au citron vert,  
sorbet pomme verte

---

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments  
Supplément +6 € sur le prix du menu

