



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉGUSTATION

En 6 temps

DAMIER DE THON,

Pastèque, concombre mariné, gel citron, coulis perlé

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES AU CIDRE,

Consommé de bœuf à la citronnelle, embeurrée de chou vert

BAR RÔTI AU BEURRE D'ALGUES, POUTARGUE,
ÉFFILOCHÉ DE PALERON CUIT COMME UN BOURGUIGNON,

Mini légumes de saison à l'estragon, jus de cuisson

FILET DE BOEUF CUIT SAIGNANT,
VAPOREUX DE CORAIL D'OURSIN ET POMMES DE TERRE

Petits pois à la française, jus réduit

Supplément 16 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne, citron vert

LA FRAISE

En tartare, en crémeux, en soupe
Disque feuilleté, sorbet maison fraise

- 92€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France

