



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉCOUVERTE

En 3 temps

DAMIER DE THON,
Pastèque, concombre mariné, gel citron, coulis perlé
sans gluten, sans lactose

ou

FRAÎCHEUR DE PETITS POIS, HADDOCK,
Melon, émulsion au lait ribot mentholé
sans gluten

FILET DE DORADE RÔTI SUR PEAU, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE,
Confit de poivrons doux au romarin, pêche, jus fruité
sans gluten, sans lactose

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
CONTISÉ A LA TRUFFE D'ÉTÉ,
Carotte des sables laquée, feuille à feuille de céleri et pommes de terre,
jus truffé
sans gluten, sans lactose

Supplément 16 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte
au moment de la commande

- 44€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

TARTELETTE OUVERTE AU CITRON,
Mousse au Grand Marnier, meringues croustillantes,
Sorbet maison citron

LA FRAISE

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

LE CHOCOLAT

En crémeux, en moelleux, en croquant,
Coulis de pistache grillée, glace maison vanille
sans gluten

A LA PLACE DU DESSERT

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

