



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

ENTRE TERRE & MER

En 3 temps

CROQUANT D'ASPERGES VERTES, MORILLES SAUVAGES,
Langoustines, noix, crémeux de vin jaune

ou

FOIE GRAS POCHÉ, CAVIAR DE FRANCE,
Magret fumé au foin, mini légumes, bouillon perlé

BAR RÔTI, CROUSTILLANT DE MOELLE DE BOEUF,
Navets glacés, jus gras

ou

ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ, LAITUE DE MER,
Couteaux, légumes de saison

Supplément 16 € :

PLATEAU DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

- 62€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 32€

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

MOELLEUX SARRASIN,

Pommes caramélisées et flambées au rhum ambré

CAFÉ AU LAIT,

Biscuit au café du Brésil torréfié à Saint-Cast, crémeux praliné,
Glace maison au lait Ribot, tuile givrée au lait

ANANAS, CRÊPE SÉCHÉE,

Crumble au grué de cacao, crémeux chocolat, glace maison passion
sans gluten

LE CHOCOLAT :

Mousse chocolat blanc 34%, biscuit chocolat noir 66%,
Crémeux chocolat 63 %, glace maison chocolat blanc,
Fraîcheur de poire

CROUSTILLANT DE CRÊPES, POIRE, ANANAS,

Crème citron et gingembre, sorbet maison poire
sans gluten, sans lactose

