



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

ENTRE TERRE & MER

En 3 temps

VEAU ET HUITRE EN TARTARE, CAVIAR DE HARENG,
Crème de raifort, consommé légèrement iodé
sans gluten

ou

SURPRISE DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS,
Tagliatelles de céleri aux algues, émulsion crustacés au curry breton

BAR DE NOS CÔTES, ASPERGES VERTES,
Moelle de bœuf mijotée au lard fumé, jus perlé
sans gluten

ou

FILET D'AGNEAU CUIT ROSÉ,
Pommes de terre Boulangère aux coquillages,
safran, saladin de roquette et wakamé
sans gluten

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

GÂTEAU MOELLEUX AU THÉ MATCHA,
Crèmeux yuzu, chantilly au thé vert, sorbet citron vert

DÔME CHOCOLAT, MOUSSE LÉGÈRE, CROUSTILLANT CACAO,
Glace au café, segments d'oranges, râpé de balsamique

BISCUIT AMANDE, DIPLOMATE À LA FÊVE DE TONKA,
Disque croustillant au miel et romarin, crème glacée

A LA PLACE DU DESSERT

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

