



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

JARDIN D'AUTOMNE

En 3 temps

SURPRISE DE BUTTERNUT, ŒUF PARFAIT,
Champignons persillés, noisettes grillées, bouillon d'automne
sans gluten, sans lactose

ou

MILLE-FEUILLE DE SARRASIN CROUSTILLANT,
SAUMON MARINÉ 24 HEURES,
Crèmeux au caviar de hareng, poireaux fondants
sans gluten

SAINT-JACQUES RÔTIES DE NOS CÔTES,
Tatin d'endives, beurre de corail d'oursins

ou

PLUMA DE PORC CARAMÉLISÉE, PATATE DOUCE CONFITE,
Sucrine croquante, aigre-doux au sucre muscovado
sans gluten

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 : Espagne



CARTE DES DESSERTS

DÔME GLACÉ VANILLE ET TONKA,

Disque praliné croustillant, marmelade de poires

TARTE CITRON INVERSÉE, CRÉMEUX ACIDULÉ,

Sorbet citron vert, meringue croquante, chantilly coco

CRÈME BRULÉE AU CAFÉ DU BRÉSIL
DE LA FUMISTERIE À SAINT-CAST LE GUILDO,

Chocolat crémeux, glace café

A LA PLACE DU DESSERT

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

