



LE JARDIN

J

Par Julien Gourmelon

J

ÉLICE

R E S T A U R A N T

JARDIN D'HIVER

En 3 temps

ÉMIETTÉ DE CHAIR DE CRABE, CAVIAR DE HARENG,
Croquant de chou-fleur, avocat et pamplemousse

ou

FEUILLE À FEUILLE DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS,
Crémeux des sous-bois, noix croquantes
sans gluten

SAINT-JACQUES RÔTIES, MOELLE DE BOEUF,

Butternut laqué, jus perlé

sans gluten

ou

MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE, VIENNOISE FUMÉE,
Compressé de pommes de terre, carottes des sables confites, jus corsé

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES,
SALADINE DE JEUNES POUSSES ET CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

Le dessert est à choisir au moment de la commande

- 46€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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



Origine viande : France

CARTE DES DESSERTS

BABA AUX POMMES, GRANITÉ CIDRE,

Gel citron et aneth frais, sirop léger infusé à la badiane

ÎLE FLOTTANTE NOIX DE COCO ET CHOU-FLEUR,

Fruit de la passion, dacquoise coco, crème anglaise au chou-fleur

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT,

Glace fromage blanc, cerises griottes

sans gluten

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages, saladine de jeunes pousses et condiments

Supplément +6 € sur le prix du menu

