



LE JARDIN  
*Par Julien Gourmelen*  
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,  
Crèmeux 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 POUSSÉS 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, saladin de jeunes pousses et condiments

Supplément +6 € sur le prix du menu

