



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

MENU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mardi 31 décembre 2024 au dîner

En 7 temps

Menu unique servi pour l'ensemble des convives

UNE COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE À MINUIT

AMUSETTES APÉRITIVES

AMUSE-BOUCHE

Saint-Jacques confite au sel, caviar français, vaporeux de pomme de terre

POT AU FEU DE HOMARD BLEU, FOIE GRAS POCHÉ,

Magret fumé au bois de hêtre, légumes de saison

BAR RÔTI EN ÉCAILLES DE BUTTERNUT,

Tombée de jeunes pousses au citron vert, râpée de poutargue, jus perlé

FILET DE BOEUF BRETON, GNOCCHI TRUFFÉS,

Croquant de topinambour, lamelles de diamant noir, jus réduit

BRIE TRUFFÉ,

Fruits secs caramélisés, sucrose croquante

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne aux épices de Noël

SPHÈRE ÉPHÉMÈRE, MOUSSE AUX MARRONS CONFITS,

Clémentine, biscuit moelleux, coulis d'agrumes

MIGNARDISES

- 145€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 40€

Accord mets & vins cinq verres (12cl) : 65€

Origine viande : France

