



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉCOUVERTE

En 3 temps

ASPERGES BLANCHES RÔTIES, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE,
Haddock, Kumquat confit, coulis d'herbes fraîches

ou

OEUF PARFAIT, MIJOTÉE DE BLETTES AU LARD FUMÉ,
Croquant d'escargots, jus perlé

FILET DE PAGRE CROUSTILLANT,
Barigoule d'artichauts, fraîcheur de coriandre

ou

PALERON DE BOEUF CONFIT 7 HEURES DANS UNE SANGRIA,
Mini légumes croquants

Supplément 16 € :

PLATEAU DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

- 42€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

MOELLEUX SARRASIN,

Pommes caramélisées et flambées au rhum ambré

CAFÉ AU LAIT,

Biscuit au café du Brésil torréfié à Saint-Cast, crémeux praliné,
Glace maison au lait Ribot, tuile givrée au lait

ANANAS, CRÊPE SÉCHÉE,

Crumble au grué de cacao, crémeux chocolat, glace maison passion
sans gluten

LE CHOCOLAT :

Mousse chocolat blanc 34%, biscuit chocolat noir 66%,
Crémeux chocolat 63 %, glace maison chocolat blanc,
Fraîcheur de poire

CROUSTILLANT DE CRÊPES, POIRE, ANANAS,

Crème citron et gingembre, sorbet maison poire
sans gluten, sans lactose

