



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

DE LA TERRE À LA MER

En 3 temps

RAVIOLES DE HOMARD BLEU,
Embeurrée de chou vert et légumes croquants à l'estragon,
crème de crustacés

ou

POT-AU-FEU DE PALERON DE BOEUF ET FOIE GRAS EN 2 SERVICES,
Légumes fondants, consommé de bœuf
sans gluten, sans lactose

ROUGET CROUSTILLANT, FENOUIL CONFIT À L'ORANGE,
Olive, coulis de tomates et cardamome, jus perlé
sans lactose

ou

FILET DE BOEUF BRETON CUIT SAIGNANT,
Cèpes persillés, vaporeux de pommes de terres aux herbes, jus corsé

Supplément 18 € :
CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT
au choix à la carte
Le dessert est à choisir au moment de la commande

- 66€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 32€

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

BARRE CHOCOLAT NOISETTE,

Croustillant feuillantine, vapoureux cappuccino, glace café

FRAICHEUR DE FIGUES, GANACHE CARDAMOME VERTE,

Biscuit amande, compotée de figues et réduction de vin rouge,
glace fromage blanc

SOUFFLÉ AU CITRON,

Sorbet citron, perles de Yuzu

sans gluten

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments

Supplément +6 € sur le prix du menu

