



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

JARDIN DE PRINTEMPS

En 3 temps

MAQUEREAU À LA FLAMME, ASPERGES BLANCHES CROQUANTES,
Orange sanguine, pickles de concombre, nuage d'estragon

sans gluten, sans lactose

ou

OEUF BIO CUIT MOLLET, SAUCE MEURETTE,
Croustillant de guanciaie et foie gras en copeaux, tombée de jeunes pousses

sans lactose

POULPE RÔTI, ARTICHAUT,
Pomme de terre tube, mini légumes au romarin,
sauce façon barbecue

sans gluten

ou

PALERON DE BOEUF CROUSTILLANT, CAROTTE DES SABLES CONFITE,
Polenta au parmesan, réduction d'une sangria

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

Le dessert est à choisir au moment de la commande

- 44€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

GÂTEAU MOELLEUX AU THÉ MATCHA,
Crèmeux yuzu, chantilly au thé vert, sorbet citron vert

DÔME CHOCOLAT, MOUSSE LÉGÈRE, CROUSTILLANT CACAO,
Glace au café, segments d'oranges, râpé de balsamique

BISCUIT AMANDE, DIPLOMATE À LA FÊVE DE TONKA,
Disque croustillant au miel et romarin, crème glacée

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments
Supplément +6 € sur le prix du menu

