



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

L'ÉMOTION

EN 5 TEMPS

Nos amusettes apéritives & Amuse-bouche de saison

JEU DE TEXTURES SUR LA TOMATE,
Viande de Grison croustillante, stracciatella
sans gluten

ET

GRAVLAX DE DORADE,
Pickles potagers et douceur glacée de la mer
sans gluten

FILET DE ROUGET RÔTI AU ROMARIN,
Lardo di Colonnata, côte de blette et rhubarbe safranée, jus de viande perlé
sans gluten, sans lactose

OU

FILET DE BOEUF BRETON CUIT SAIGNANT, TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ,
Mini-courgette farcie à la moelle de boeuf, jus corsé
sans gluten

Supplément de 18 € :
CHARIOT DE FROMAGES,
SALADINE DE JEUNES POUSSSES ET SES CONDIMENTS

GRANITÉ AU CHAMPAGNE, FRAMBOISE ET PERLES ACIDULÉES

L'ABRICOT POCHÉ ET RÔTI,
Burrata crémeuse, moelleux au miel, glace fromage blanc et huile d'olive

OU

LE CHOCOLAT-SARRASIN,
Biscuit noisette, meringue croquante, glace au lait ribot

Chariot de fromages à la place du dessert :
Supplément +6 € sur le prix du menu

Mignardises

- 70 € -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins (trois verres de 12 cl) : 28 €
Accord mets & vins (quatre verres de 12 cl) : 38 €

Origine viande : France

