



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

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS JUSTE TIÉDI,
Salsifis, réduction vinaigrée
sans gluten, sans lactose

ou

LANGOUSTINES NACRÉES, ESCARGOTS EN CROMESQUIS,
Persillade, crème d'ail

SAINT-PIERRE RÔTI, COQUILLAGES, TOPINAMBOUR,
Tombée de jeunes pousses, citron confit, émulsion au vin jaune du Jura
sans gluten

ou

PIGEONNEAU CUIT ROSÉ, CUISSE CONFITE,
Chou surprise, chutney de betterave, jus de carcasse
sans gluten

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

BABA AUX POMMES, GRANITÉ CIDRE,

Gel citron et aneth frais, sirop léger infusé à la badiane

ÎLE FLOTTANTE NOIX DE COCO ET CHOU-FLEUR,

Fruit de la passion, dacquoise coco, crème anglaise au chou-fleur

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT,

Glace fromage blanc, cerises griottes

sans gluten

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages, saladin de jeunes pousses et condiments

Supplément +6 € sur le prix du menu

