



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

CANNELLONI DE VEAU ET HUÎTRE EN TARTARE,
Vert de blette, émulsion pomme verte et roquette, noisettes torréfiées
sans gluten, sans lactose

ET

RAVIOLE DE LANGOUSTINES,
Spaghettis de pomme de terre, cecina de boeuf,
champignons de sous-bois, jus terre et mer

FILET DE VIEILLE RÔTI, COCOS DE PAIMPOL,
Saladine d'agrumes et poutargue, consommé de crabe
sans gluten

OU

PALERON DE BOEUF CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET CAVIAR DE HARENG,
Feuille à feuille de betterave et céleri, carotte des sables confite
sans gluten

Supplément de 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES,
SALADINE DE JEUNES POUSSSES ET SES CONDIMENTS

SORBET MAISON À L'ABRICOT, CHARTREUSE JAUNE & ROMARIN

LA POMME ET LE FENOUIL,

Granola de pignons de pin et amandes, mousse acidulée, sorbet maison au cidre
sans gluten

OU

COMME UN OPÉRA CAFÉ ET CHOCOLAT,
Praliné noix de pécan, glace maison Baileys

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

