



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉGUSTATION

*En 6 temps - Servi pour l'ensemble de la table
Fin de prise de commande à 13h et 20h45*

ASPERGES BLANCHES RÔTIES, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE,
Haddock, Kumquat confit, coulis d'herbes fraîches

FOIE GRAS POCHÉ, CAVIAR D'AQUITAINE,
Magret fumé au foin, mini légumes, bouillon perlé

BAR RÔTI, CROUSTILLANT DE MOELLE DE BOEUF,
Navets glacés, jus gras

ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ, LAITUE DE MER,
Couteaux, légumes de saison

Supplément 16 € :

PLATEAU DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne, orange

DESSERT

Le chocolat :

Mousse chocolat blanc 34%, biscuit chocolat noir 66%,
Crèmeux chocolat 63 %, glace maison chocolat blanc,
Fraîcheur de poire

- 90€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins quatre verres (12cl) : 44€

Origine viande : France

