



LE JARDIN

*Par Julien Gourmelen*

ÉLICE

R E S T A U R A N T

# DÉGUSTATION

*En 6 temps*

RAVIOLE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE,

Marrons rôtis, persillade, crème d'ail

---

LANGOUSTINES NACRÉES,

Champignons en tartare, guanciaie, crémeux des sous-bois

---

DE LA MER À LA TERRE

Homard, lotte, Saint-Jacques, beurre d'oursin,  
chou lacto-fermenté, poitrine confite

---

NOIX DE VEAU CUITE BASSE TEMPERATURE,

Viennoise d'herbes fraîches, nage de coquillages,  
mini légumes, jus terre & mer

---

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

---

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne aux épices de Noël

---

MOUSSE SOUFLÉE AU CHOCOLAT,

Coeur coulant, sablé breton, glace caramel,  
crème de Bailey's

- 92€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France

