



LE JARDIN  
*Par Julien Gourmelen*  
ÉLICE

R E S T A U R A N T

# ENTRE TERRE & MER

*En 3 temps*

VEAU FAÇON VITELLO TONNATO, JAUNE D'OEUF PARFAIT,  
Anchois, câpres croustillantes, râpé de parmesan, céleri croquant  
*sans gluten*

*ou*

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES AU CIDRE,  
Consommé de bœuf à la citronnelle, embeurrée de chou vert

---

BAR RÔTI AU BEURRE D'ALGUES, POUTARGUE,  
ÉFFILOCHÉ DE PALERON CUIT COMME UN BOURGUIGNON,  
Mini légumes de saison à l'estragon, jus de cuisson  
*sans gluten, sans lactose*

*ou*

FILET DE BOEUF CUIT SAIGNANT,  
VAPOREUX DE CORAIL D'OURSIN ET POMMES DE TERRE  
Petits pois à la française, jus réduit  
*sans gluten*

---

**Supplément 16 € :**

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

---

DESSERT

au choix à la carte  
*au moment de la commande*

- 64€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

*Accord mets & vins trois verres (12cl) : 32€*

Origine viande : France



# CARTE DES DESSERTS

TARTELETTE OUVERTE AU CITRON,  
Mousse au Grand Marnier, meringues croustillantes,  
Sorbet maison citron

---

## LA FRAISE

En tartare, en crémeux, en soupe  
Disque feuilleté, sorbet maison fraise

---

## LE CHOCOLAT

En crémeux, en moelleux, en croquant,  
Coulis de pistache grillée, glace maison vanille  
*sans gluten*

---

## A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments  
Supplément + 4 € sur le prix du menu

