



LE JARDIN

J

*Par Julien Gourmelon*

JÉLICE

R E S T A U R A N T

# DÉGUSTATION

*En 6 temps*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS JUSTE TIÉDI,

Salsifis, réduction vinaigrée

---

FEUILLE À FEUILLE DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS,

Crèmeux des sous-bois, noix croquantes

---

SAINT-PIERRE RÔTI, COQUILLAGES, TOPINAMBOUR,

Tombée de jeunes pousses, citron confit, émulsion au vin jaune du Jura

---

PIGEONNEAU CUIT ROSÉ, CUISSE CONFITE,

Chou surprise, chutney de betterave, jus de carcasse

---

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES,

SALADINE DE JEUNES POUSSES ET CONDIMENTS

---

GRANITÉ CHAMPAGNE AUX 4 ÉPICES

---

ÎLE FLOTTANTE NOIX DE COCO ET CHOU-FLEUR,

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

- 94€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France

