



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

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,

Crémeux 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 POUSSSES 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

