



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

L'ÉMOTION

En 5 temps

Nos amusettes apéritives & Amuse-bouche de saison

L'ASPERGE BLANCHE EN TROIS VARIATIONS :

Le croquant, le velouté et le voile;
haddock fumé et nuage de roquette

sans gluten

ET

LANGOUSTINES NACRÉES, POUTARGUE, CAVIAR DE HARENG,

Spaghetti de pommes de terre craquantes,
beurre fumé aux herbes fraîches

sans gluten

ROSE DE BAR, OSEILLE ET AGRUMES CONFITS,

Petits pois à la française, émulsion mentholée et jus perlé

sans gluten

OU

LE "BOEUF-CAROTTE"

Filet de bœuf breton,
Raviole croustillante de paleron confit et foie gras,
Carotte glacée, sauce marchand de vin

SUPPLÉMENT DE 18 € : CHARIOT DE FROMAGES,
SALADINE DE JEUNES POUSSÉS ET SES CONDIMENTS

GRANITÉ CHAMPAGNE, CITRON ET PERLES DE YUZU

CHOCOLAT ET MAÏS CARAMÉLISÉ,

Crème brûlée au popcorn, déclinaison chocolatée

OU

BRIOCHE MAISON FAÇON PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER,

Gourmandise d'agrumes, nuage de crème et glace vanillée

Chariot de fromages à la place du dessert :

Supplément +6 € sur le prix du menu

Mignardises

- 70 € -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins (trois verres de 12 cl) : 28 €

Accord mets & vins (quatre verres de 12 cl) : 38 €

Origine viande : France

