



LE JARDIN

Par Julien Gourmelen

ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉGUSTATION

En 6 temps

MAQUEREAU À LA FLAMME, ASPERGES BLANCHES CROQUANTES,
Orange sanguine, pickles de concombre, nuage d'estragon

SURPRISE DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS,
Tagliatelles de céleri aux algues, émulsion crustacés au curry breton

BAR DE NOS CÔTES, ASPERGES VERTES,
Moelle de bœuf mijotée au lard fumé, jus perlé

FILET D'AGNEAU CUIT ROSÉ,
Pommes de terre Boulangère aux coquillages,
safran, saladine de roquette et wakamé

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

PRÉ-DESSERT

Granité Champagne et orange

GÂTEAU MOELLEUX AU THÉ MATCHA,
Crèmeux yuzu, chantilly au thé vert, sorbet citron vert

- 92€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

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

Origine viande : France

