



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

JARDIN D'HIVER

En 3 temps

RAVIOLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE,
Marrons rôtis, persillade, crème d'ail

ou

CANNELLONI DE POIREAU VINAIGRETTE,
Haddock, caviar de hareng, graines de moutarde
sans gluten, sans lactose

SAINT-JACQUES RÔTIÉS,
Crèmeux de panais, champignons persillés,
pamplemousse, émulsion noisette
sans gluten

ou

FILET DE CANARD CUIT ROSÉ,
Mini légumes glacés, cuisse croustillante, ketchup de betterave

Supplément 18 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

DESSERT

au choix à la carte

Le dessert est à choisir au moment de la commande

- 44€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins trois verres (12cl) : 26€

Origine viande : France



CARTE DES DESSERTS

CRÈME DE MARRONS, BUTTERNUT CONFIT,

Chocolat craquant, biscuit moelleux,
glace crème d'Isigny et citron vert

MOUSSE SOUFLÉE AU CHOCOLAT,

Coeur coulant, sablé breton, glace caramel, crème de Bailey's

FONDANT DE POMMES ET MIEL,

Caramel au beurre salé, gâteau au citron vert,
sorbet pomme verte

A LA PLACE DU DESSERT

Chariot de fromages et ses condiments
Supplément +6 € sur le prix du menu

