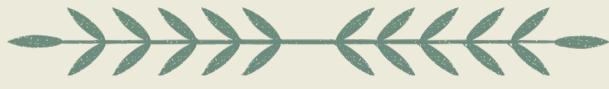




Menu de fêtes

CARTE DES FÊTES



PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR
LES DOUCEURS QUI SUIVENT :

COFFRET COCKTAIL 15 PIÈCES. 30€ :

Boudin blanc et trompettes
Le saumon fumé, betterave et framboise
Langoustine à l'huile de truffe
La végétarienne, nos légumes bio
La Saint Jacques à la crème de sudashi

MENU DU RÉVEILLON

Pré Entrée

Le foie gras, gel passion, financier à la truffe

Entrée

La Saint Jacques, tartare de nos légumes
au jasmin, perles végétales marines

Plat

La volaille de Plouider, terres et bois,
crème de racines, Kombu royal breton

Dessert

Nougat à l'hana yuzu, clémentine, ganache tonka

Prix du menu : 80€ par personne

Réservation obligatoire avant le 22/12

A retirer le 24 (avant 14h00)

ou réservation avant le 29/12

A retirer le 31 (avant 14h00)

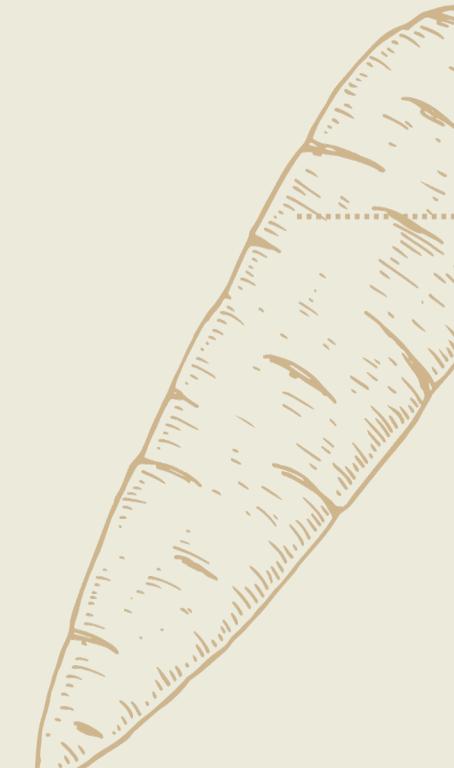
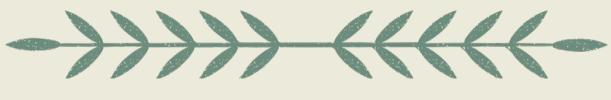
au **02 57 52 55 80**

contact@lejardindessaveurs-landerneau.fr

RÈGLEMENT À LA COMMANDE



CARTE DES FÊTES



PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR LES DOUCEURS QUI SUIVENT :

Les uniques pour votre réveillon

Le foie gras maison,
17,00€ les 100 grs

Le saumon fumé maison à la betterave,
10,00€ les 100 grs

Le plateau de fromage de Damien, “Passion fromagère”,
8,00€ par personne

Réservation obligatoire avant le 22/12

A retirer le 24 (avant 14h00)
ou réservation avant le 29/12
A retirer le 31 (avant 14h00)

au **02 57 52 55 80**

contact@lejardindessaveurs-landerneau.fr

RÈGLEMENT À LA COMMANDE