CARTE DES FETES

PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR LES DOUCEURS QUI SUIVENT :

COFFRET COCKTAIL 15 PIECES, 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

Mise en bouche

Foie gras- truffe et gel passion

Entrée

La Saint Jacques mi cuite, flambée au Timut.
Robe de poire, pickles de nos légumes

Plats*

Le homard, bisque de mandarine, racine au café.

ET/OU

La volaille de Plouider pochée au bouillon de cêpe.
Pressé de topinambours

Douceur

Nougat à l'hana yuzu, clémentine - ganache Tonka

Menu : 5 plats 65€
4 plats 55€

Réservation obligatoire avant le 20/12
A retirer le 24/12 (avt 14:00)
ou
réservation avant le 27/12
à retirer le 31 (avt 14:00)

au **0257525580**

contact@lejardindessaveurs-landerneau.fr

REGLEMENT À LA COMMANDE

LE JARDIN DES SAVEURS

CARTE DES FETES

PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR LES DOUCEURS QUI SUIVENT :

Les uniques pour votre réveillon

Le foie gras maison, 17 euros les 100 grs

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

Le plateau de fromage de Damien, “Passion fromagère” 8 euros par personnes

LE JARDIN DES SAVEURS