



# VOTRE DÎNER • 74€

Lundi 24 décembre 2018

Gilles Le Gallès et toute l'équipe du restaurant « Les Jardins Sauvages »  
vous souhaitent une bonne dégustation !

Coupe de champagne

Amuse-bouche

\* \* \*

Croustade de Carottes et Suprême, tuile au tapioca,

Coulis de persil, petits oignons rouges

ou

Raviole de poireau, velouté parisien au safran,

Samossa d'écrasé de pommes de terre au chèvre

\* \* \*

Matelote de saumon au céleri et navet,

Risotto Conty, billes de légumes au lait de riz

\* \* \*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, chutney de saison,

Pommes rôties au vinaigre et rutabaga, semoule de butternut

ou

Filet de Canard au Poivre, coulis de panais,

Pommes monselet, salade mâche et noix

\* \* \*

Granité de saison

\* \* \*

Assiette de gourmandises



# VOTRE DÉJEUNER DE NOËL • 74€

Mardi 25 décembre 2018

Gilles Le Gallès et toute l'équipe du restaurant « Les Jardins Sauvages »  
vous souhaitent une bonne dégustation !

Consommé en raviole de tourteau, julienne de betterave,  
Brunoise de légumes, Toasté de rouille

ou

Tartare de carotte et saumon Bio au « Kari-Goss »,  
Sablé aux graines de sarrasin

\* \* \*

Filet de Saint-Pierre, coulis d'épinard au parfum d'ail,  
Gnocchi au lait de riz et à la dulce

\* \* \*

Tournedos de bœuf, jus au topinambour,  
Soufflé de potimarron, purée de navet au thym

ou

Salmis de pintade en deux cuissons, jus aux marrons,  
Écrasé de pommes de terre à la truffe, chips d'aulx

\* \* \*

Granité de saison

\* \* \*

L'assiette de gourmandises





# VOTRE DÎNER DE NOËL • 74€

Mardi 25 décembre 2018

Gilles Le Gallès et toute l'équipe du restaurant « Les Jardins Sauvages »  
vous souhaitent une bonne dégustation !

Roulé de limande-sole au corail d'oursin et saumon Bio,  
Tagliatelles de poireau aux algues, émulsion à l'huile d'olive

ou

Dégustation d'œuf moelleux en surprise de Saint-Jacques,  
Sauce vierge aux agrumes, rémoulade de légumes au Safran

\* \* \*

Médailon de lotte en croûte de pain et gros sel,

Farci de Porto Bello au risotto de céleri

ou

Pavé de Maigre en écailles de pomme de terre,

Carottes anciennes au pied de porc

\* \* \*

Suprême de volaille, jus à la truffe, chips de potimarron ,

Ballotine en croûte d'herbes, chartreuse de légumes

\* \* \*

Granité de saison

\* \* \*

Assiette de gourmandises



# VOTRE DÎNER • 74€

Dimanche 30 décembre 2018

Gilles Le Gallès et toute l'équipe du restaurant « Les Jardins Sauvages »  
vous souhaitent une bonne dégustation !

Églefin fumé pont neuf de sarrasin, oeuf moelleux,  
Écrasé de pommes vitelotte au Saint Marcellin

ou

Samossa de risotto de quinoa, au « Safran d'Armor »,  
Coulis de céleri et champignon brun, pesto de mâche

\* \* \*

Pavé de cabillaud et Dulse à l'os à moëlle  
Poché au lait de riz, coulis de carotte, hollandaise à la truffe

\* \* \*

Petit rôti de porc, escalopine de veau farci,  
Fondue d'épinard, pommes Arly

ou

Épaule d'agneau cuite 7 heures, jus au romarin,  
Topinambour et betterave cuits sur gros sel

\* \* \*

Granité de saison

\* \* \*

Assiette de gourmandises



# VOTRE DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE • 185€

Lundi 31 décembre 2018

Gilles Le Gallès et toute l'équipe du restaurant « Les Jardins Sauvages »  
vous souhaitent une bonne dégustation !

Coupe de champagne

Amuse-bouche

\* \* \*

Brochette de poireau aux truffes, jus au laurier,

Navets farcis aux salsifis braisés au thym

\* \* \*

Fricassée de Homard à l'armoricaine,

Risotto de quinoa, semoule de choux fleurs

\* \* \*

Blanquette de Saint-Jacques au haricot blanc, Tarama à notre façon,

Légumes d'hiver

\* \* \*

Granité à la clémentine

\* \* \*

Roulé de veau aux légumes croquants, gelée au citron,

Coulis de topinambour et tuile de jus de viande

\* \* \*

L'assiette de gourmandises

\* \* \*

Café mignardises