

VOTRE DÎNER • 74€

Lundi 24 décembre 2018

*Le chef 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 Conti, 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 de mâche et noix

* * *

Granité de saison

* * *

Assiette de gourmandises



VOTRE DÉJEUNER DE NOËL • 74€

Mardi 25 décembre 2018

Le chef 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

* * *

Assiette de gourmandises





VOTRE DÎNER DE NOËL • 74€

Mardi 25 décembre 2018

*Le chef 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

* * *

Médaille 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

* * *

Entremêt praliné et chocolat noir,

Glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées



VOTRE DÎNER • 74€

Dimanche 30 décembre 2018

Le chef 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

*Le chef 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

* * *

Assiette de gourmandises

* * *

Café & mignardises



VOTRE DÎNER • 44€

DIMANCHE 23 décembre 2018

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

OËil de perdrix farcie d'escargots poêlés,

Purée d'ail, coulis de persil

ou

Farci de Porto Bello au kouign pizenek,

Jus à la grecque, poireau mariné

ou

Croustillant de langoustines,

« Brandade » de céleri, jus corsé

* * *

Pavé de cabillaud en croûte de tomme,

Barigoule de légumes de saison

ou

Pot-au-feu de coq nantais, os à moëlle,

Poireau du potager et suprême contisés aux truffes

* * *

Suggestion de fromages, lit de salade aux fruits secs

ou

Dégustation de choux, caramel au beurre salé





VOTRE DÉJEUNER • 44€

DIMANCHE 23 décembre 2018

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

Croustillant de langoustine,

« Brandade » de céleri, jus corsé

ou

Tempura d'encornet et oignon frits,

Pesto et salade de mâche et pousses d'épinard

ou

Courge pomme d'or rôtie et légumineuse,

Purée de haricot blanc aux algues, pesto de saison

* * *

Filet de bar doré sur la peau,

Pommes de terre farcies en brouillade d'œuf

ou

Pot-au-feu de coq nantais, os à moëlle,

Poireau du potager et suprême contisés aux truffes

* * *

Suggestion de fromages, lit de salade aux fruits secs

ou

Aassiette de gourmandises





VOTRE DÉJEUNER • 44€

LUNDI 24 décembre 2018

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

Aumônière de courge spaghetti en habit de chou vert,

Coulis de betterave au vinaigre de cidre

ou

Noix de Saint-Jacques cuite en coquille,

Parmentier de boudin, salade de saison

ou

Carpaccio de filet de canard fumé par nos soins,

Tapenade d'anchois et oignon grillé

* * *

Médailon de lotte, tuile au lard,

Purée de poireau au genièvre

ou

Filet mignon de porc, croûte de pommes de terre,

Coulis de champignon, darphin de légumes

* * *

Suggestion de fromages, lit de salade aux fruits secs

ou

Cheesecake au Gwell, tuile au grué de chocolat,

Sorbet Gwell au thym



MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans.

Menu accompagné d'un verre de jus de fruits Bio.

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

Médailon de lotte au thym, Coulis de pommes de terre,
Dariole de carottes anciennes

* * *

Croustillant de mignon de porc,
Écrasé de potimarron parfumé à la camomille,
Pommes gaufrettes

* * *

Cheesecake au Gwell, tuile au grué de chocolat,
Sorbet Gwell au thym

Dates	Déjeuner	Dîner
23, 24, 30 et 31 décembre	16€	18,50€ + Cocktail jus de fruits bio Croque-Monsieur
25 décembre	18,50€ + Cocktail jus de fruits bio Croque-Monsieur	18,50€ + Cocktail jus de fruits bio Croque-Monsieur
1 ^{er} janvier 2019	18,50€ + Cocktail jus de fruits bio Croque-Monsieur	-



MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans.

Menu accompagné d'un verre de jus de fruits Bio.

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

Médailon de lotte au thym, Coulis de pommes de terre,
Dariole de carottes anciennes

* * *

Croustillant de mignon de porc,
Écrasé de potimarron parfumé à la camomille,
Pommes gaufrettes

* * *

Cheesecake au Gwell, tuile au grué de chocolat,
Sorbet Gwell au thym