

la grée des landes

Restaurant Les Jardins Sauvages

vous présente son **MENU du RÉVEILLON DE NOËL en 7 services**
Dîner du Mercredi 24 décembre

AMUSE-BOUCHE

Gravlax de cabillaud fumé,
texture de carotte

PREMIÈRE ENTRÉE

Œuf parfait fermier,
émulsion de topinambour au poivre des Gorilles

DEUXIÈME ENTRÉE

Royale de panais et caviar de vanille,
tuile froissée de légumes oubliés

POISSON

Saint-Jacques contisées,
beurre de truffes fraîches et racines d'hiver

VIANDE

Pintade de lait de la ferme du Rahun,
potimarron et jus de volaille réduit aux herbes

PRÉ-DESSERT

Marmelade de pomme fumée par nos soins,
sorbet Avaloù

DESSERT

Opéra chocolat et café,
glace à l'artichaut de Jérusalem

MIGNARDISES



Merci de vous assurer, auprès de nos équipes, que l'un de ces 15 allergènes, cités ci-dessous, ne figurent en aucun cas dans le choix de vos plats : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides et produits à base d'arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques, Sarrasin.

Plats pouvant contenir certaines traces de ces produits. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Tous nos poissons sont sauvages et issus de petits bateaux navigant dans les côtes bretonnes.

Prix net service compris & hors boisson

Suivez-nous sur lagreedeslandes.com

