

Toutes les photos
ont été prises
au restaurant

l'assiette au jardin

Nos propositions pour vos repas de Fêtes,
Recettes de tradition à commander et à emporter du 20 décembre au 1^{er} janvier

Pour débiter

➤ Foie gras de canard de Vendée mariné à la Neige Première du Québec mi-cuit // 95€ le kilo

Toutes nos terrines et pâtés sont réalisés avec de la viande de porc bio de l'élevage des Cochons du Marais

➤ Pâté en croûte des gourmets, farce fine de cochon, de veau, de volaille et foie gras // 72€ le kilo

➤ Pâté Apicius, une recette du XVIII^{ème} remise aux goûts du jour par nos soins, chair de cochon, filets de canard de Challans, miel, épices et aneth, servi avec son condiment aigre doux à l'orange // 76€ le kilo

➤ Pâté de Noël, notre création à base de cochon, de noisettes grillées, de pistaches, d'abricots et de figues marinés au Porto blanc // 64€ le kilo

➤ Salade de Saint-Jacques fraîches fumées par nos soins, mesclun, groseilles et grains de grenade, suprêmes d'oranges sanguines, vinaigrette praliné, fines tranches de betterave Chioggia // 9€ par personne

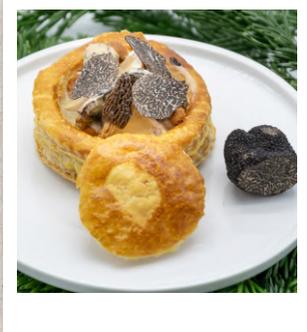
➤ Véritable vol-au-vent au ris de veau, poularde, giroflés, morilles et truffes // 8€ pièce

➤ Petites brioches aux escargots bio, beurre de vin de Bourgogne, d'échalotes et d'herbes fraîches // 7€ pièce

➤ Boudin blanc cuisiné par Mathilde des Cochons du Marais // 3,50€ pièce

➤ Saumon sauvage fumé sur l'île de Bornholm // 75€ le kilo

➤ Caviar Baeri Imperial d'Aquitaine // 63€ la boîte de 50g



Les plats de fête

➤ Civet de homard bleu, risotto onctueux // Prix selon les cours

➤ Pigeon de l'élevage des Pigeons de Pornic farci de farce de foie de volaille et raisins secs // 15€ le demi pigeon

➤ Cocotte de chevreuil grand veneur // 20€ la portion

➤ Chapon de Challans au vin jaune et morilles // 25€ la portion

Chaque plat de viande sera accompagné par deux garnitures de votre choix :
Purée de céleri et panais, marrons rôtis au Cognac, haricots verts frais, pommes sautées au beurre salé

Sachet de crackers de graines pour accompagner vos apéritifs

POUR PASSER COMMANDE
06 09 78 67 57
02 51 54 93 95
contact@lassietteaujardin.fr
Facebook/LassietteAuJardin

Bib Gourmand

le Collège
Culinaire
de France