

# l'assiette au jardin

Vente à emporter au mois de décembre



Choucroute à emporter  
À partir du 9 décembre  
et jusqu'au 2 janvier  
La portion // 14€

Choucroute nouvelle venue d'Alsace et cuite par nos soins. Servie généreusement et accompagnée de viandes fines, fraîches et fumées, ainsi que de saucisses.



Repas de fêtes à emporter  
À partir du 20 décembre à commander avant le 18 décembre

## Les entrées

Notre foie gras de canard de Challans mi-cuit à la Neige Première du Québec, chutney de pomme au cumin, confiture d'oignons rouges.

Vendu à la coupe // 100 euros le kilo // 6 euros par portion

Saumon sauvage fumé, crème danoise aux groseilles et à l'aneth.

Vendu à la coupe // 92 euros le kilo // 8 euros par portion

Terrine de lotte et de Saint Jacques aux algues.

Vendue à la coupe // 85 euros le kilo // 8 euros par portion

## Les plats

Pour un Noël russe ...

Kouloubiac de saumon, poêlée de champignons, sauce à l'aneth // 16 euros par portion

Pour un Noël de tradition...

Chapon fermier de Vendée, sauce au jaune et morilles, tagliatelles maison à la truffe // 22 euros par portion

Pour un Noël en forêt ...

Carbonade de chevreuil à la bière de Noël et au pain d'épices, purée de céleri // 18 euros par portion

## Nos bûches

// 20 euros pour 4 convives // 30 euros pour 6 convives

Mogador : Chocolat au lait et fruit de la passion

Tout agrume : Agrumes rares de saison

American Graffiti : Peanut butter pop corn et confiture de fraise

POUR PASSER COMMANDE

06 09 78 67 57

02 51 54 93 95

contact@lassietteaujardin.fr

Facebook/LassietteAuJardin

