

# l'assiette au jardin

Nos propositions pour vos repas de fêtes, servis au restaurant.  
Déjeuner de Noël et dîner de réveillon de la Saint-Sylvestre.

## Déjeuner de Noël servi le 25 décembre Déjeuner de tradition en 5 services // 50€

### ➤ Premier service

L'huître Fuji-yama, la recette signature de l'Assiette au Jardin

### ➤ Deuxième service

Le foie gras de canard fermier de Challans, mi-cuit par nos soins, à la Neige Première du Québec, chutney de pomme au cumin, confit d'oignons rouges, gâche et étoiles de pain d'épices toastées

### ➤ Troisième service

Chapon fermier de Challans, au vin jaune et aux morilles, tagliatelles maison à la truffe

### ➤ Quatrième service

Brillat savarin garni de truffes par nos soins

### ➤ Cinquième service

Trio de Bûches : Mogador, Tout agrume, American Graffiti



POUR PASSER COMMANDE

06 09 78 67 57

02 51 54 93 95

contact@lassietteaujardin.fr

Facebook/LassietteAuJardin

## Réveillon de la Saint-Sylvestre Dîner en 8 services // 85€

Un dîner à la fois gastronomique et audacieux, où les plus beaux produits seront mis à l'honneur autour cette année du chiffre 2 pour fêter l'année nouvelle 2022 ! 2 en harmonie, 2 en opposition mais toujours 2 fois plus gourmand !

### ➤ Premier service : le mariage de la plus simple et du plus noble

Pomme de terre grenaille et caviar d'Aquitaine

### ➤ Deuxième service : de feu et de glace

L'huître frite en tempura sauce ail noir et huître Fuji-yame et son kakigori glacé

### ➤ Troisième service : black and white

Carpaccio de coquille Saint Jacques de Noirmoutier assaisonné de main de bouddha et de yuzu en damier avec du Papierusse de caviar de chez Petrossian

### ➤ Quatrième service : classique et canaille

Le foie gras de canard fermier de Challans en cuisson mi-cuit maison classique à la Neige Première du Québec, chutney de pomme au cumin et confit d'oignons rouges. Beaucoup plus canaille, les goujonnettes de foie gras cru en chapelure de spéculos et épices !

### ➤ Cinquième service : l'Atlantique face au Pacifique

Lotte de nos côtes braisée au jus de veau, truffes et lard de Colonata, purée de céleri, fraîcheur de tartare de lotte à la coco comme en Polynésie

### ➤ Sixième service : vent d'ouest, vent d'est

Le canard de Challans sous le vent d'Ouest, magret à la clémentine, marrons à l'Armagnac. Sous le vent d'Est, canard sauté au piment comme à Canton, esprit de Chine

### ➤ Septième service : blanc et bleu

Brillat Savarin immaculé garni de truffes par nos soins.  
Roquefort monté en mille feuilles avec de la poire et pain d'épices

### ➤ Huitième service

Mystère de la Saint Sylvestre aux deux goûts et aux deux textures, création pour cette soirée