



VOTRE DÎNER BIO* & LOCAVORE • 72€

Samedi 24 décembre 2022

*Le Chef Fabien Manzoni et toute l'équipe
du Restaurant gastronomique Bio* & Locavore
« Les Jardins Sauvages » vous souhaitent une bonne dégustation !*

Apéritif du moment
accompagné de son amuse-bouche de saison

* * *

Sphère de carottes confites de nos producteurs,
carottes pickles, brioche au cumin

* * *

Langoustine pochée dans un consommé aux épices,
boudin noir aux oignons, velouté d'épinards de Caden

* * *

Filet de lotte cuit à basse température,
panais confit, champignons du Loc'h, sauce vanille à l'orange

* * *

Filet de bœuf maturé cuit au barbecue,
pomme dauphine à la noix de muscade, jus corsé aux algues

* * *

Irish coffee à la façon du Chef avec une note Bretonne

* * *

Dôme de La Grée des Landes au chocolat blanc et butternut
du Jardin Potager de la Ruée à la cardamome, glace butternut vanillée

VOTRE MENU BIO* & LOCAVORE • 53€

Du Vendredi 30 décembre 2022

*Le Chef Fabien Manzoni et toute l'équipe
du Restaurant gastronomique Bio* & Locavore
« Les Jardins Sauvages » vous souhaitent une bonne dégustation !*

Apéritif du moment accompagné
de son amuse-bouche de saison

* * *

Langoustines pochées dans un consommé aux épices,
boudin noir aux oignons et velouté de mâche et muscade

* * *

Raviole de champignons du Loc'h et Gwell de la Ferme des 7 Chemins,
velouté de courge butternut et huile de Nigelle

* * *

Joue de bœuf braisée 12h puis laquée au jus de viande et tamari,
carotte confite, pomme dauphine, jus aux algues

* * *

Queue de lotte cuite à basse température,
croustillant de topinambours caramélisés,
vinaigrette citronnée, sauce à l'échalotte

* * *

Dôme de La Grée des Landes au chocolat blanc et butternut,
du Jardin Potager de la Ruée à la cardamome, glace butternut vanillée

* * *

Tarte aux pommes à la façon du Chef en jeu de textures,
manzanita maison en siphon, sorbet pomme

VOTRE DÎNER DU NOUVEL AN BIO* & LOCAVORE • 185€

Vendredi 31 décembre 2022

*Le Chef Fabien Manzoni et toute l'équipe
du Restaurant gastronomique Bio* & Locavore
« Les Jardins Sauvages » vous souhaitent
une bonne dégustation et une belle fin d'année !*

1 coupe de champagne accompagné
de ses amuse-bouches de saison :

Arancini au sarrasin et tomme de l'Oust, Huitre chaude
et son sabayon à l'oignons, Brioche aux algues et citron

* * *

Sphère onctueuse de chou-fleur de nos producteurs, caviar de Neuvic

* * *

Carpaccio de Saint-Jacques fumées de nos côtes,
sabayon à l'huile de poireaux et poireaux grillés

* * *

Chair d'araignée au naturel,
transparence de vinaigre de cidre, bisque onctueuse et tuile de pain

* * *

Filet de Saint-Pierre cuit à basse température,
potimarron croustillant, pickles de courges, sauce onctueuse à la cardamome

* * *

Filet de mignon de veau à la breizh, ris de veau croustillant,
salsifis glacés au jus de veau, jus de viande au thym du Jardin Potager

* * *

Fraîcheur d'herbes et graines de Chia, sorbet aux herbes du Jardin Potager

* * *

Chocolat au lait Andoa, topinambours caramélisés, spoom au citron jaune

Prix net service compris
*100% Bio hors produits de la mer



NOTRE CARTE DES PRODUCTEURS LOCAUX POUR CETTE SAISON HIVERNALE

