



# MENU du NOUVEL AN

31 DECEMBRE 2024

98 € par personne (apéritif & café compris)

+ 12 € par personne si choix « 1 VIN AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement \*

+ 20 € par personne si choix « 2 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement \*

+ 25 € par personne si choix « 3 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement \*

## - APÉRITIF -

Flûte de Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc « Grand Éclat »  
Millésimé 2015 Domaine Champion (10 cl)

## - MISE EN BOUCHE -

Houmous au potimarron à l'orange et aux cacahuètes, son pain toasté au Zaatar

## - ENTRÉE -

Effilochée de chair d'araignée décortiquée sur ses légumes hivernaux cuits façon risotto,  
son pesto à la roquette

\* Si choix « VIN AU VERRE » : Pacherenc de Vic-Bihl sec Odé d'Aydie « Domaine Laplace »

## - PLAT -

Noix de coquille Saint-Jacques sautées, sa fondue de poireaux au quinoa et aux fruits de la passion,  
sa sauce au curry de Pondichéry

\* Si choix « VIN AU VERRE » : Alsace Pinot Gris (Biologique) cuvée Granit « Domaine Schmitt-Carrer »

## - FROMAGE -

Tomme d'Hirel biologique de la fromagerie Darley, sa salade de mâche aux noix  
et sa purée de betterave au vinaigre « La Pommée », balsamique de pomme

\* Si choix « VIN AU VERRE » : Haut-Poitou Cuvée Agate « Domaine de Villemont »

## - DESSERT -

Poire pochée au Chouchen biologique de la Ferme de Ros An Goff de « 4 ans d'âge »,  
son vacherin au café et ses dés de citron confit

## - EN FIN... -

Café et ses mignardises au chocolat

*Excellentes fêtes et vive la Gourmandise!*

*Toute l'équipe du Jardin Gourmand*