

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Décembre - janvier - février 2017

**Numéro :** 0020 - ISBN 4060

**Titre :** Un hiver réconfort !

**Sous titres :** Vannes gourmand, marché de petits producteurs

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

## **ENTRÉES**

- Bouillon de poularde aux champignons et au sarrasin
- Carpaccio de saint-jacques, marinade au pétillant et au fruit de la passion
- Ceviche d'huîtres au citron vert et au pastis breton
- Crème de chou-fleur au boudin blanc de Bourg-Blanc, et chorizo
- Croustillant de langoustines, coriandre
- Écume d'huîtres et mouillettes de beurre aux algues
- Gratinée de Noël à l'oignon de Roscoff AOP, croûtons de sarrasin et Petit Breton
- Huîtres en granité d'échalote et de vinaigre de cidre
- « La Divina » cocktail effervescent litchi et rose
- Ormeaux tout simplement, écume d'ail
- Salade folle de homard breton aux agrumes et foie gras au pommeau
- Tartare de langoustines de Lorient, avocat, pistaches et fruits de la passion
- Terrine de langouste à la truite
- Fario de Camaret, mayonnaise au safran breton
- Terrine de volaille aux marrons
- Timbale de tourteau et d'huîtres à la pomme Granny
- Velouté de châtaigne au lait ribot, crème fouettée au café du Ménez Bré
- Velouté de topinambours au foie de lotte et aux épices, étoiles en pâte feuilletée
- Velouté d'huîtres chaudes à l'artichaut du Léon

## **PLATS**

- Bar de ligne à la vapeur, émulsion au corail d'oursins et au pétillant
- Barbue grillée aux coquillages et aux poireaux, sauce au pétillant
- Blanquette de chapon de Janzé au Muscadet AOC, potimarron et champignons sauvages
- Dos de cerf aux aïelles et aux trois choux du Léon
- Filet de biche aux figues et au pain d'épice, navets glacés, sauce au porto
- Filet mignon farci aux marrons et abricots secs, sauce bière à la châtaigne
- Fricassée de marcassin au cidre de Cornouaille et aux pommes
- Langoustines royales en tempura, sauce à l'Haviorig
- Minestrone de homard & crumble au curry
- Pastilla bretonne au pigeon et aux amandes
- Poularde d'Argoat en cocotte, sauce au rhum et à la vanille
- Queues de langoustes du Golfe grillées, sauce aigre-douce au caramel de cidre
- Risotto de sarrasin, gambas flambées au Kenavo
- Suprême de pintade au foie gras, purée de potimarron
- Turbot rôti aux oignons
- frais confits, risotto de sarrasin au pétillant

## **DESSERTS**

- Barres chocolatées aux pistaches, amandes, guimauve et pâtes de fruits de l'abbaye de Timadeuc
- Bûche glacée aux marrons de Redon et aux meringues
- Bûche Mandarine
- Bûche roulée aux crêpes, mousse caramel au beurre salé
- Cheese-cake aux Traou Mad et aux poires safranées
- Couronne de Noël au chocolat au lait, crème moussieuse caramel au beurre salé
- Gâteau de Noël au chocolat et poires de la vallée de l'Odé
- Moelleux au chocolat et à la crème de marrons, meringuettes en forme de sapin
- Nougat glacé ananas et agrumes, coulis aux kiwis bretons
- Pavlova mangue passion, crème fouettée au rhum arrangé 38
- Sapin gourmand pistache et chocolat blanc
- Soufflé glacé au Pommeau breton
- Sucettes de Mikado® et truffes au chocolat et aux Gavottes®
- Tout Chocolat