

Journal : Bretons en cuisine

Date : Été 2026

Numéro : 0029 - ISBN 20364

Titre : Argoat Armor entre terre et mer

Sous titres : Cuisinez 100 % local

Classement : Armoire de la Chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Beignets d'éperlans, condiment vert
- Blinis de sarrasin, tartare de pommes et concombre
- Bouquets au beurre noisette flambés au whisky breton
- Carpaccio de courgettes et vinaigre de cidre, sorbet au muscadet
- Carpaccio de dorade, vinaigre de queues de fraises et pesto de roquette
- Croquettes de crevettes
- Échalotes farcies à l'araignée
- Fondue de poireaux et œufs sur le plat
- Fricassée de morgate à la tomate, ail et persil
- Gaspacho de concombre, vinaigre de cidre et yaourt onctueux aux herbes fraîches
- Gressins sablés aux algues et à la farine de sarrasin, crème citronnée
- Houmous de cocos de Paimpol et-pain plat aux herbes
- Huîtres en gelée d'eau de concombre, granité citron
- Rillettes de porc au cidre
- Salade de betterave, butternut et herbes fraîches
- Sardines marinées, sauce vierge à l'andouille
- Tartare de pigeon et pickles de pomme ail à la cardamome
- Tartines croustillantes, pommes fondantes, tomme et pickles d'oignons
- Tempura de légumes au blé noir
- Terrine de merlan aux légumes verts de printemps, mayonnaise légère au curry
- Timbale de raie au muscadet et au fenouil
- Velouté de petits pois et pesto de basilic aux noisettes

PLATS

- Ballottines de pintade farcies aux herbes et noisettes, jus au lambig
- Betterave rôtie, jus réduit au miel et gwell aux herbes
- Brandade de morue à l'ail noir
- Brochettes de grosses langoustines, marinées à l'ail et au citron et snackées, riz pilaf et sauce au beurre
- Carré d'agneau rôti en croûte d'amandes, jus réduit, légumes de printemps, condiment basilic
- Cocos de Paimpol à la tomate et saucisse fumée
- Cotriade homard, palourdes et bar
- Darnes de turbot aux palourdes, tombée d'épinards au beurre
- Effiloché de porc à la moutarde et légumes rôtis
- Filets de carrelets à la meunière, haricots verts à l'anglaise et beurre citron
- Filets de rougets à la boulangère
- Fish and chips breton
- Langue de boeuf, sauce au cidre, purée de pommes de terre
- Lasagnes de dos de lieu noir et épinards

- Moules au cidre et au lard fumé, potatoes au four
- Noix de saint-jacques snackées, sauce au corail, mousseline de chou-fleur
- Pavés de lieu jaune grillés, sauce veloutée aux algues, far noir et carottes fanes rôties aux épices
- Poulet rôti au miel et à la moutarde
- Potimarron farci au fromage, champignons et noisettes
- Risotto de sarrasin aux asperges et œuf mollet
- Riz au fumet de kombu, artichauts violets confits au muscadet
- Tourte de retour de pêche à pied

DESSERTS

- Choux à la crème au lait ribot et craquelin au sarrasin
- Crème brûlée à la dulce Crème brûlée aux pommes et lambig
- Crêpes à l'encre de seiche, crème fouettée et framboises
- Crumble pommes châtaigne
- Gâteau moelleux au fromage blanc et à la spiruline
- Gâteau renversé aux pommes et miel
- Granola sarrasin, gwell et cerises
- Macarons à la farine de sarrasin, caramel à la fleur de sel
- Madeleines au miel, cuites en coquilles Saint-Jacques
- Pavlova aux framboises et crème au lait ribot
- Melon rôti au miel et citron, glace à la noisette
- Sablés au miel et sarrasin, crème à l'estragon
- Soupe de fruits rouges et palet breton
- Tarte à la rhubarbe et noisettes
- Tarte aux fraises et sarrasin, crémeux praliné