

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Décembre - janvier - février 2015

**Numéro :** 0012 - ISBN 1911

**Titre :** Réveillons, la Bretagne généreuse !

**Sous titres :** Escargot du Trégor, ormeau de Groix pour des papilles en appétit !

**Classement :** Armoire de la chambre

## **Sommaire :**

### **APÉROS**

- Cake surprise au Petit Billy
- Foie de lotte & duo de pommes acidulées sur feuille de pain d'épices
- Les cuillers de monsieur Seguin

### **ENTRÉES**

- Aumônière de boudin aux oignons de Roscoff et pommes
- Bisque de langoustines de Loctudy et brochettes de gambas à l'anis
- Brouillade d'oursins
- Carpaccio de Saint-Jacques, éclats de grenade, huile de homard & citron vert
- Carpaccio de Saint-Jacques, truffes tièdes, dentelle de seigle, poitrine fumée rôtie et mousse de céleri
- Champignons farcis au Petit Billy
- Crème de potiron aux oursins
- Crêpes chevette
- Foie gras de canard et cèpes du pays en cocotte lutée, ail et persil en condiments, jus de viande rehaussé au vinaigre de Xérès
- Homard d la chantilly rose de truite fumée de Bretagne
- Homard en chaud-froid au chou-fleur du Léon
- Huîtres de Cancale gratinées, pomme et curry
- Huîtres et langoustines, algues fraîches
- Makis de rillettes de Saint-Jacques au poireau et sa sauce asiatique
- Ormeaux en croûte de salicornes au wasabi
- Oursins a la truite Fario et aux algues
- Oursins farcis aux pétoncles de la baie de Morlaix
- Ravioles aux épinards, écume de langoustines
- Samoussas de blé noir, escargot et andouille de Guémené
- Soupe de saumon aux algues de Rosporden
- Tartare de homard et graines de grenade aux herbes fraîches
- Tempuras d'escargot et butternut au kari Gosse
- Terrine de lièvre aux cèpes de la forêt d'Huelgoat et à la Fine de Bretagne
- Tourte au faisan et au foie gras du pays de Vilaine
- Verrine de homard des Pierres Noires a la pomme verte

### **PLATS**

- Bécasses rôties, andouille grillée et pommes caramélisées, jus au cidre
- Cocotte de colvert du golfe du Morbihan aux clémentines
- Croûtes chaudes aux épinards et Petit Billy
- Duo d'escargots & Saint-Jacques gratinées à la tome de Rhuys fumée
- Filet de biche aux figues, navets du marché des Lices, sauce pain d'épice
- Fonds d'artichauts gratinés au confit de homard et fromage frais
- Kig Ha Farz de homard

- Œufs brouillés aux lamelles d'escargots du Trégor
- Ormeaux de l'Aber Wrac'h en marinère de coquillages
- Ormeaux de plongée snackés à la crème d'ail
- Ormeaux poêlés, confit d'échalotes de Plounévez-Lochrist
- Pigeon ramier aux langoustines de Loctudy et aux légumes
- Ragoût de homard de nos côtes
- Ragoût de homard de l'île de Sein
- Ravioles de sarrasin aux escargots, crème d'ail et huile de persil
- Perdrix rôties, poires confites au safran du Pays Bigouden, girolles sauce au miel
- Velouté de pomme de terre
- Princesse Amandine®, escargots rôtis au lard de Pays

## **DESSERTS**

- Aspic de pommes, sauce caramel beurre salé
- Aumônière de boudin aux oignons de Roscoff et pommes
- Brioche de Noël, aux épices et clémentine confite
- Bûche Breizh, blé noir et caramel
- Bûche des ronces de l'Ével, cacao et framboises sauvages
- Bûche Mont-Blanc à la poire et châtaigne, comme à Redon
- Bûche Plougastel
- Crémeux mandarine et chocolat, sablés diamant aux épices
- Guimauves maison au chocolat tendre
- Les macarons au pain d'épices de Maëlig
- Pâte de fruits poires-épices
- Pommes rôties au sirop d'érable et vinaigre de cidre, chou chou et cœur d'airelles confit
- Vacherin contemporain de Redon marron mandarine
- Verrine Victoria et Petit Billy