

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Décembre - janvier - février 2014

**Numéro :** 0008 - ISBN 1311

**Titre :** Le meilleur de la Bretagne pour les fêtes

**Sous titres :** Huîtres, coucou de Rennes, Saint-Jacques... dans la hotte gourmande

**Classement :** Armoire de la chambre

## **Sommaire :**

### **APÉROS**

- Apéri menhir au Petit Billy
- Macarons de choux de Bruxelles au tarama d'œufs de cabillaud fumés
- Makis jolis de Petit Billy

### **ENTRÉES**

- Carpaccio de champignons de Moustoir au saumon fumé
- Croustillant de chèvre chaud, miel d'Ouessant et romarin
- Encornet au gros lait et éclats de café
- Foie gras roulé aux épices et au pavot du sentier des douaniers
- Huîtres chaudes, sabayon au cidre de Fouesnant
- Huîtres de Toulvern en paquets aux épinards, beurre crémeux aux algues
- Huîtres en beignets, crème iodée au crabe
- Huître et son jus végétal
- Huîtres plates et mouillettes « Gwiniz-du », beurre au kari Gosse
- Kig Homardz
- Makis bretons « Armor » et « Argoat »
- Mille-feuilles de saint-jacques en tartare et navet, vinaigrette à l'huile d'amande
- Mille-feuilles galette au Petit Billy et café, sirop de chouchen
- Noix de Saint-Jacques en croûte de noisettes et de sarrasin
- Saumon frais mariné de la Borderie
- Tartare de Quiberon aux deux saumons
- Terrine de foie gras à l'anguille fumée de Loire, coulis de poires
- Velouté de potimarron aux saint-jacques
- Velouté glacé de betterave au gingembre, quenelles de Petit Billy au citron
- Verrines d'huîtres et tourteau, cocos de Bretagne, vinaigrette aux herbes
- Volaille au foie gras, émulsion au curry

### **PLATS**

- Andouillette gourmande au Royal Guillevic
- Bagel breizh
- Coucou de Rennes au jus de cidre
- Coucou de Rennes au Pommeau AOC, pressé de Reinettes d'Armorique
- Coucou de Rennes aux légumes rustiques
- Coucou de Rennes aux queues de langoustines
- Échine de porc au Royal Guillevic, purée de pommes et céleri
- Émincé de volaille crémée au Royal Guillevic
- Jarret de veau breizhé au cidre et toasts à moelle
- Lotte braisée au Royal Guillevic
- Mini-tourtes de cailles de l'arrière-pays nantais
- Mouses attacks

- Noix de Saint-Jacques panées au kari Gosse
- Noix de Saint-Jacques, crème de céleri et sauce caramel à la Britt
- Nouilles udon au thon fumé et artichauts castel de Bretagne
- Poularde égyptienne comme à Louvigné
- Poularde grande tradition en croûte de sel de Guérande
- Quasi de veau nantais au miel de Bretagne
- Régate de rillettes de thon autour de Saint-Malo
- Saint-jacques et endives de la Côte des Légendes au curcuma et fruits de la passion i
- Tournedos de canard et mousseline de chou-fleur de Bretagne
- Yakitoris de boeuf au Ti Pavez

## DESSERTS

- Cupcakes à la carotte et Petit Billy
- Feuille à feuille fleur de sel
- Figues farcies au Petit Billy, noix et kasha
- Maracas des P'tits Bretons
- Mille-feuilles de pain d'épices de Campénéac, sabayon clémentine
- Mousse au chocolat BZH aux zestes d'orange
- Parfait glacé au miel de Belle-Île-en-Mer et safran
- Parfaite douceur de la duchesse Anne
- Parfaite verrine Coreff, pommes, caramel et épices
- Petit Billy au cassis macérés et pain d'épices toasté
- PPGA<sup>1</sup> au Pommeau de Bretagne
- Profiteroles à la mode bretonne
- Soufflé glacé Karnoa à l'orange
- Vacherin malin aux petits-suisses Malo

---

1 Pudding parfait glacé et authentique (PPGA)