

Journal : Bretons en cuisine

Date : Automne 2018

Numéro : 9999 (Hors-série) - ISBN 4172

Titre : Spécial cuisine de bistrot

Sous titres :

Classement : Armoire de la chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SALADES

- Bortsch
- Crème de chèvre frais de Fréhel, blé noir torréfié
- Crème de maïs, piment fumé, graines de moutarde pickles et beurre noisette
- Fricassée d'encornets oignons nouveaux et citron
- Haddock et nuage estragon
- Langoustines Bloody-mary
- Lotte, riz gluant, courgettes
- Maquereaux en escabèches, coco de Paimpol
- Moules de Groix, penne et son curry vert
- Œufs bretons meurette
- Œuf parfait en bouillon Thaï, nouilles au blé noir
- Pintade panée, crémeux katsuobushi
- Pressé de jarret de boeuf Pie Noir au foie gras
- Râpé de Charlotte à la chair de crabe
- Rougets de petit bateau snackés, riz japonais
- Salade quinoa, pois cassé, filet mignon fumé
- Sardines marinées, déclinaison de chou-fleur
- Snickers bio
- Tartare de daurade, courgettes, pomme granny, salicorne
- Tartare de vache nantaise
- Tsatsiki aux herbes sauvages et saumon gravelax
- Terrine de campagne

PLATS

- Bar de ligne, melon et haricots
- Côte de boeuf, crème de pomme de terre à la ciboulette et algues
- Coustellou de porc au vin blanc, pommes de terre et aubergines confites
- Fich'n chips de lieu jaune
- Filet de lieu jaune, coulis de tomates piment d'Espelette et petits légumes
- Filet de lieu jaune de ligne, mousseline fumée au thé
- Fricassée de poulpe à l'encre de seiche, légumes de saison à l'estragon
- Gigot d'agneau des prés-salés à la broche et à la crème d'ail
- Homard bleu au kari gosse, frites maison
- Joues de cochon confites à la bière
- Maquereau, avoine et far noir, lipig à la citronnelle
- Maquereau ficelle
- Merlan de ligne, courgette menthe et crevette grise
- Pâtes aux palourdes
- Pavé de cabillaud, pomme de terre ratte, moules de bouchot
- Pavé de cabillaud, velouté de courgettes au romarin
- Salade de maquereaux, quinoa, gingembre confit et sésame blond

- Sole de ligne meunière
- Tataki de boeuf
- Tête de veau panée houmous de coco
- Paimpolais, oignons de Roscoff
- Thon mi-cuit au bouillon parfumé
- Tournedos de poulet des fermiers d'Ancenis aux escargots
- Turbot jus maltais fenouils glacés

DESSERTS

- Bâbord Tribord
- Cheese-cake, thé matcha, citron vert et fruits rouges
- Clafoutis de prune, noisette du piémont et rhum arrangé
- Dessert citron, caramel
- Les meringues façon Irish coffee
- Panna cotta
- Pêche pochée, sirop d'épices, biscuit amande
- Poire pochée, caramel au beurre salé et pistaches
- Poire pochée à l'hibiscus, sablé breton et caramel demi-sel
- Sablé fraise rhubarbe
- Soupe de melon, sorbet citron vert et coulis de poivrons pimentés
- Tartelette, amandes et nectarines
- Tarte rhubarbe, ganache chocolat blanc et glace maison
- Tatin de fenouil et citron
- Vacherin melon, framboise, sorbet au basilic Thai