

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Automne 2020

**Numéro :** 0017 (Hors-série) - ISBN 4341

**Titre :** Spécial Golfe du Morbihan

**Sous titres :**

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

## **ENTRÉES / APÉROS**

- Acras de tourteau sauce rougail
- Beurre de fanes de radis
- Huîtres chaudes en crumble de noisettes
- La courgette
- L'artichaut
- Ormeaux grillés en persillade
- Palourdes et saint-jacques printanières au beurre d'herbes
- Quartiers de chou braisé, sauce sésame soja, noisettes concassées
- Soupe d'étrilles à la tomate
- Salade de fenouil croquant, cassis,
- prunes jaunes et coques du Golfe
- Sardine « cuite de peur », caviar de courgettes et yaourt grec
- Tartines de coeur d'artichaut et tomates cerises au pesto

## **PLATS**

- Blinis de sarrasin, merlu grillé, crème de poivron.
- Cailles rôties au fenouil.
- Carpaccio de dorade et pêche jaune
- Ceviche de rouget, concombre coco
- Croque-monsieur de dinde
- Daurade côtière, mousseline d'aubergine et haricots verts, coulis de tomates aux baies de coriandre
- Hrittata courgettes petits pois
- Gratin d'épinards au kari gosse et à la tome de Rhuys
- L'asperge blanche
- Merlan et petits légumes rôtis sauce crémeuse moutarde cidre
- Pain perdu à l'ail, basilic et tome de Rhuys
- Pavé de bar, bouillon à la citronnelle
- Purée carotte vanille, lieu noir poché au lait.
- Ramen de poulet pané
- Raviolis de lieu jaune, sauce safran citron.
- Salade croquante à la tome de Rhuys
- Salade de canard confit au sarrasin sauce yaourt au miel
- Spaghettis aux crevettes bouquet, crème persillée
- Suprêmes de pigeon rôti, purée de panais, chips de poireaux et kasha
- Tourtes au poulet, fromage de Baden et pommes de terre
- Velouté de chou-fleur, tartine de sardine
- à la tome de Rhuys

## **DESSERTS**

- Carrot cake au sarrasin

- La fraise basilic
- Milkshake pomme caramel au beurre salé...
- Pains au lait fourrés à la confiture de fraise
- Rhubarbe et cerises au sirop d'hibiscus