

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Septembre - octobre - novembre 2020

**Numéro :** 0035 - ISBN 4298

**Titre :** Pays-de-Retz, la Bretagne du sud

**Sous titres :** Les huîtres naturelles du golfe du Morbihan

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

## **ENTRÉES / APÉRITIF**

- Blinis express
- Breadsticks au fromage
- Chips de sarrasin et caviar d'aubergine
- Figues fraîches farcies au fromage frais
- Fonds d'artichauts aux fruits de mer
- Fonds d'artichauts farcis, fromage frais au sel de Guérande
- Huîtres, andouille, chouchen
- Huîtres croustillantes, mayonnaise au citron
- Huîtres lardées, crème de cresson, noisettes
- Oeuf cocotte, épinard, crème au fromage
- Salade d'artichauts, sauce ravigote
- Tartare de thon aux fraises
- Tartare d'huîtres, crème de brocolis
- Tartines de cocos de Paimpol à la tomate
- Tuiles de fromage, confiture de dattes
- Velouté de cèpes et Saint-Jacques
- Wraps de galettes au saumon et avocat

## **PLATS**

- Artichaut entier sauce bretonne
- Barbue saisie au wok de légumes et algues, jus de crustacés
- Boeuf en croûte de pain pavot,
- Bouillon de champignons et tofu, purée de céleri
- Bouillon de haddock et cocos de Paimpol
- Cèpes rôtis aux châtaignes
- Chou, kimchi et bisque de homard..
- Cookies salés, brocolis et Ti pavez
- Courgettes farcies au sarrasin et au tofu fumé
- Croque-monsieur fromage
- Curry de boeuf
- Embourré de chou vert au fromage
- Farfalles aux artichauts
- Feuilleté aux cèpes et foie gras
- Filet de canard rôti aux figues
- Filets de rougets, jus de têtes, rosace de pommes de terre
- Gaufre de pain, crème di buffala, pesto d'herbes & coppa
- Huîtres chaudes safranées et Noilly Prat
- Joue de boeuf braisée, carottes au cumin
- Noix de Saint-Jacques à la flamme, laitue étuvée, crème épaisse
- Phô de boeuf aux courgettes

- Poulet de Janzé aux cèpes
- Raie au beurre et bouillon d'oignons roses de Roscoff
- Risotto, artichauts, poitrine de porc grillée
- Rouget, quinoa, mousseline de carottes au curcuma, oranges
- Saint-pierre, petits pois frais et bergamotes
- Salade de blé, figues rôties
- Saumon confit et bouillon de crustacés
- Tajine de pintade aux cèpes
- Wok de boeuf, haricots verts et cacahuètes

## **DESSERTS**

- Cheesecake praliné et kasha
- Crème de soja aux figues et miel de sarrasin
- Crumble aux pommes et aux fruits rouges
- Pain d'épices
- Prunes poêlées et glace au lait ribot
- Puits d'amour
- Sarrasin en granola
- Tarte croustillante pommes fraises basilic
- Tarte figues et noisettes