

**Journal :** Bretons en cuisine

**Date :** Mars - avril - mai 2022

**Numéro :** 0041 - ISBN 4460

**Titre :** La Bretagne aime le printemps

**Sous titres :** Promenade gourmande à Belle-Île-en-Mer

**Classement :** Armoire de la chambre

**Sommaire :**

### **ENTRÉES / SNACKING**

- Anguille fumée, copeaux de légumes, yaourt au raifort
- Burger de boeuf aux champignons portobello, roquette et sauce douce
- Carpaccio de Saint-Jacques et asperges
- Chips de riz a la crevette maison
- Crème d'épinards, huîtres grillées au lard
- Croq' truite
- Épinards et crème de sarrasin
- Feuilletés roulés aux épinards et chèvre frais
- Huîtres de Cochenec, gelée aux algues fraîches
- Rouleaux de printemps chou et boeuf grillé
- Salade d'asperges, oeuf mollet et vinaigrette au lait ribot
- Salade printanière
- Soupe aux huîtres
- Soupe d'asperges, romarin et crème fouettée a l'orange
- Tatin de poireaux et chèvre

### **PLATS**

- Agneau à la crème et à la moutarde, purée de céleri, micropousses de mizuna rouge
- Aiguillette baronne, bière Stout d'huître et fèves
- Canard fourré aux pommes
- Carpaccio de poulpe, pickles et raifort
- Club boeuf, anchois, bacon
- Club pastrami de veau et pickles de légumes
- Comme un palak paneer, fromage maison
- Côte de boeuf marinade sèche et pommes de terre primeur à l'ail des ours
- Croque-monsieur facon grilled cheese
- Dos de merlu, bouillon, petits légumes et herbes
- Échine de porc au cumin, chou rouge et livèche
- Filet de lotte en croûte d'herbes, pesto et purée de petits pois
- Homard du bag noz, artichaut et condiment
- Maquereau au chou
- Mon gratin de chou-fleur
- Nage de langoustines a la coriandre, gingembre et citronnelle
- Plat de côtes cuisson longue et fenouils panés
- Poulet cuit au foin et riz au gras de poulet:
- Purée de petits pois et oeuf mollet
- Ravioles de chèvre, miel et noix de cajou
- Raviolis aux épinards, bouillon de langoustines
- Risotto aux asperges, bleu de Bellevue, gambas et citron vert

- Risotto et tagliatelles à l'encre de seiche
- Rouget au chèvre et asperges vertes
- Tarte aux asperges et morilles
- Thon blanc et carottes des sables
- Turbot à la braise, jus d'herbes et oignon brûlé
- Turbot, soupe d'araignée épicée et champignons

## **DESSERTS**

- Éclair caramel au beurre salé
- Madeleines au beurre demi-sel
- Mini arancinis caramel et brisures de crêpes dentelle
- Pots de crème à l'orange
- Pruneaux confits au vin blanc et à l'orange
- Tarte feuilletée aux pommes
- Tarte trop noisette
- Tartelettes aux poires et micropousses de petits pois
- Soufflé de fromage de chèvre frais aux pralines roses