



g

GRÉGORY
COUTANCEAU

Votre  Repas
« Comme au  Restaurant »
*POUR LES FÊTES

par Grégory Coutanceau

LES ALLERGENES



L'apéritif,

Se faire plaisir pour bien commencer le repas



Sur le canapé

LE PLATEAU DE MINIS SANDWICH

Mini-sandwich coppa et ricotta

Allergènes : Gluten, lait

Club nordique et rillettes de maquereau

Allergènes : Gluten, lait, poisson

Pain pita et tapenade de légumes

Allergènes : Gluten, lait

Mauricette au saumon fumé et crème citronnée

Allergènes : Gluten, lait, poisson

LE PLATEAU DE CANAPES SALES

Entremets foie gras et cassis

Allergènes : Lait, œuf, gluten, sulfites

Moelleux citron, crème wasabi et saumon mariné

Allergènes : Lait, œuf, gluten, poisson

Moelleux quinoa et rillettes de maquereau fumé au poivre

Allergènes : Lait, œuf, gluten ; poisson

Pince de grison et caviar d'aubergine

Allergènes : Lait

Maki de légumes au raifort

Allergènes : Sulfites



NOS MENUS

Emotions et gastronomie à la maison

Le menu célébration

MISE EN BOUCHE

Maki de bar, chair de crabe aux algues de l'Île de Ré et perles de hareng

Allergènes : Lait, crustacés, poisson

ENTRÉES

Foie gras de canard de la maison Morille, confit de figue et réduction de Pedro Ximénès, pain brioché aux noix de la Borderie

Allergènes : Lait, sulfites, gluten, fruits à coques

OU

Langoustines en kadaïf, rémoulade de céleri bio et pomme Granny Smith, sucs des têtes de langoustines torréfiées

Allergènes : Crustacés, céleri, moutarde, sulfite, lait, gluten, œuf, arachide,

PLATS

Noix de coquilles Saint Jacques en croûte de châtaigne, poireau de pleine terre et truffe « Tuber Mélanosporum ». Sauce façon « chaudrée » au Muscadet sur Lie

Allergènes : Mollusque, gluten, poisson, lait, sulfites, céleri

OU

Suprême de poulet fermier de Challans farci et cromesquis de cuisses confites, champignons sauvages et moelleux de pommes de terre à la truffe noire, vrai jus de cuisson

Allergènes : Lait, gluten, sulfites, celeri

DESSERTS

St Honoré au caramel à la fleur de sel de l'Île de Ré et vanille Bourbon bio, craquelin de nougatine

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

OU

Douceur au chocolat noir « Valrhona », craquant feuillantine et fruit de la passion, mangue fraîche « Kent »

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Le menu des étoiles

MISE EN BOUCHE

Compression de sole, farce fine et citron caviar et sa sauce vierge au citron confit et main de Bouddha

Allergènes : Poisson, œuf, lait, sulfites

ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard de la maison Morille au magret fumé, tataki de canard, courge et mandarine fraîche

Allergènes : Lait, œuf, gluten, soja, sesame

POISSON

Demi-homard et noix de coquille Saint Jacques aux morilles sauvages en ragoût, légumes anciens rôtis

Allergènes : Crustacés, mollusques, lait, sulfite, gluten, céleri

VIANDE

Demi-pigeon étouffé et cuisse confite, foie-gras poêlé en ballotine de chou, pulpe de carotte acidulé et jus à la brisure de truffe noire

Allergènes : Sulfites, lait, gluten, céleri,

DESSERT

Le tout citron, crémeux praliné et parfum de fruits exotiques

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Le menu des lutins (PORTION ENFANT)

ENTRÉE

Saumon fumé

Allergènes : Poisson

PLAT

Suprême de volaille et moelleux de pomme de terre

Allergènes : Lait, gluten, céleri

DESSERT

Douceur au chocolat noir « Valrhona », craquant feuillantine et fruit de la passion

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coques

À partager,

Pour un moment convivial

Les cocottes

L'AGNEAU D'ICI

Epaule d'agneau confite au miel des ruches de Vivre[s] Haricots mogettes de Vendée (Label Rouge) et txistorra

Allergènes : Lait, gluten , céleri

LA COCOTTE DU LARGE

Blanquette de tronçons de lotte, langoustines à la vanille et gros morceaux de lard gras Légumes d'hiver bio de Mr Gousseau

Allergènes : Poisson, crustacés, lait , sulfites

LA COCOQ

Poularde fermière de Challans, façon rôti, farce fine champignons sauvages et foie gras Pommes de terre grenailles fondantes et châtaignes, vrai jus de volaille

Allergènes : Sulfites, lait, fruits à coques, gluten ,céleri

Pour le plaisir, à la carte

LE DEMI-HOMARD

Homard breton froid, façon Bellevue, pamplemousse, légumes croquants et sauce tartare

Allergènes : Crustacés, lait, sulfites, œuf , moutarde , gluten ,

LE SAUMON

Saumon mariné et fumé par nos soins, tranché à la main

Allergènes : Poisson, sulfite

LE BAR

Bar sauvage mariné aux poivres et herbes fraîches, tranché à la main

Allergènes : Poisson ,sulfite

LE FOIE-GRAS

Marbré de foie gras de canard de la maison Morille mi-cuit au magret de canard fumé

Allergènes : Sulfites

MAGRET DE CANARD

Magret de canard de la maison Morille, façon tataki

Allergènes : soja , sesame

LE CAVIAR D'AQUITAINE

Caviar Baerii « Vintage » de la Maison Sturia

Allergènes : Poisson





Pour finir,
sur une bonne note sucrée

Le coin du fromager

LE PLATEAU DE FROMAGES

Deux crottins de chèvre | St Marcellin lait cru Vache | Quart de tomette de Savoie lait cru fermier
Tranche de Tarentaise Haute Savoie lait cru fermier

Allergènes : Lait

LECAMEMBERTTRUFFÉ

Camembert truffé

Allergènes : Lait

Les bûches de Noël

LA VOIE LACTÉE ACIDULÉE ET CROQUANTE

Pain de gène, cœur de clémentine et noisettes Mousse au chocolat au lait
Valrhona

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf

SPLendeur DES ILES

Biscuit moelleux génoise à la noix de coco
Cœur aux fruits exotiques et mousse à la vanille Bourbon bio

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Douceurs en fin de repas

LE PLATEAU DE MIGNARDISES

Macaron coco et fruit de la passion (**Allergènes :** Lait, œuf, gluten, fruits à coques)

Tartelette sucrée, compotée de myrtille (**Allergènes :** Lait, œuf, gluten, soja)

CubecaféetganachechocolatnoirValrhona **Allergènes :** Lait, œuf)

LES CHOCOLATS VALRHONA

Coffret 16 chocolat fins lait/noir (**Allergènes :** Lait)

Ballotin 37 chocolats assortiments (**Allergènes :** Lait)