



ALLERGENES DES FETES

Edition 2021



ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU



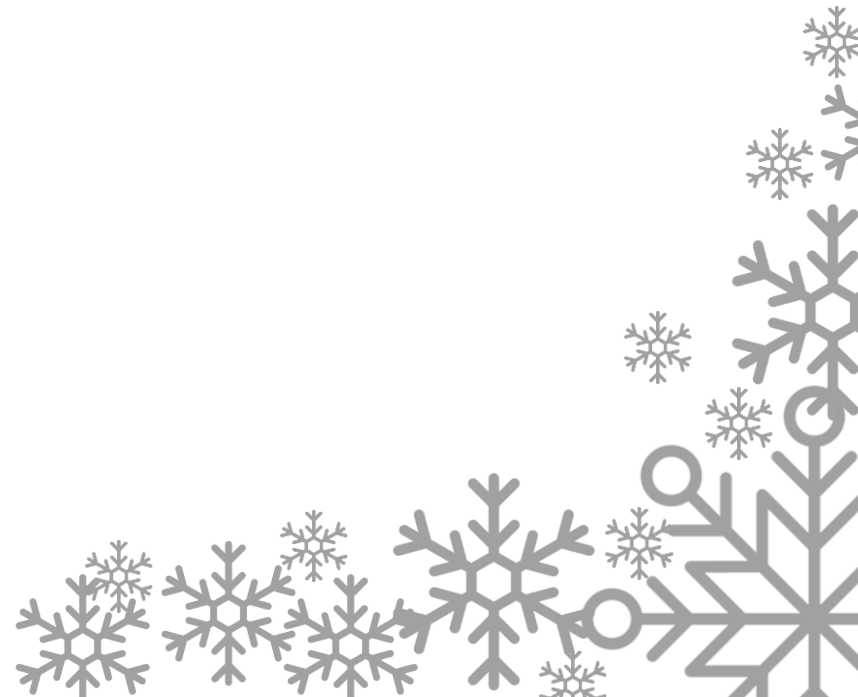
A L'APERITIF

Le plateau de mini sandwiches

Mauricette au jambon speck, confit de raisin et oignon rouge (*Gluten, œuf, lait, sulfites*) | Briochin au foie gras et chutney de figue au poivre de Timut (*Lait, œuf, gluten, sulfites*) | Wrap rillettes d'esturgeon à l'estragon, pickles d'oignon et salicorne (*Lait, gluten, poisson, sulfites*) | Pain fusette au beurre fumé et brie de meaux truffé (*Gluten, lait*)

Le plateau de canapés salés

Tartelette végétale : duxelle de champignon aux truffes, choux fleur, carotte et betterave (*Lait, œuf, gluten, soja*) | Croustillant de poireaux, lard di collonata et pétoncle au safran (*Gluten*) | Tartare de magret fumé à la noisette sur sablé au blé noir et pavot (*Fruits à coque, lait, œuf, gluten*) | Chaud-froid de volaille à l'orange et crumble pain d'épices (*Gluten, lait*) | Roulé de cabillaud et pancetta, condiment au citron confit (*Poisson, lait*)





MENU CELEBRATION

MISE EN BOUCHE

Chair de crabe au curry, pomme verte et citron vert

ALLERGENES: Crustacés, lait, moutarde, gluten,

ENTREES

Daurade royale marinée au gingembre, brunoise de fenouil et poivron rouge au citron vert & coulis de laitue au curry

ALLERGENES: Poisson, moutarde, gluten

OU

Pressé de foie gras de chez Mr Morille aux fruits secs, chutney de mangue au vinaigre de sureau et pain d'épices au miel des Charentes

ALLERGENES: Sulfites, fruits à coques, gluten, œuf, lait

PLATS

Demi magret de canard rôti, infusion aux baies roses, crumble de vieux légumes et écrasé de patate douce

ALLERGENES: Lait, gluten

OU

Médailon de lotte en croûte de noix de la «Borderie», cuisine de petit épeautre à la tome basque et potimarron rôti à l'huile de noix

ALLERGENES: Poisson, gluten, lait, fruits à coques

DESSERTS

Miroir cassis et poire, succès aux amandes

ALLERGENES: Lait, œuf, fruits à coques

OU

Crèmeux chocolat blanc et mangue au safran sur un moelleux coco, coulis passion et copeaux de coco

ALLERGENES: Soja, lait, œuf, gluten





LA COCOTTE

La poularde

Cocotte de poularde fermière aux truffes et Cognac, légumes anciens

ALLERGENES: Sulfites, gluten, céleri

LE MENU DES LUTINS

Entrée

Tranche de saumon fumé et citron (*Poisson*)

PLAT

Sot-l'y-laisse de volaille forestier, gâteau de pomme de terre en persillade (*Lait, gluten, sulfites, céleri*)

DESSERTS

Moelleux chocolat et noisette, crème anglaise (*Lait, œuf, gluten*)





A EMPORTER

POUR LE PLAISIR, A LA CARTE

Le foie-gras

Ballotine de foie gras extra mi-cuit de chez Mr Morille

ALLERGENES: *Sulfites*

Le saumon

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

ALLERGENES: *Poissons*

Le caviar d'Aquitaine

Caviar « Vintage » de la Maison Sturia

ALLERGENES: *Absent*

LES DESSERTS, A LA CARTE

La buche de Grégory

Alliance orange amère et vanille de Madagascar au Cointreau et épices de Noël

ALLERGENES: *Lait, gluten, sulfites, œuf,*

L'entremet du nouvel an

Miroir cassis & poire, succès aux amandes

ALLERGENES: *Lait, gluten, œuf, fruits à coques*

DOUCEURS EN FIN DE REPAS

Le plateau de mignardises

Diamant citron et crémeux citron (*Lait, œuf, gluten*)

Tartelette chocolat et caramel (*Lait, œuf, gluten, soja*)

Financier amande, crémeux praliné et grue de cacao (*Lait, œuf, gluten, fruits à coques*)

Moelleux poire et miel des Charentes (*Lait, œuf, gluten*)

Choux à la cerise amarena (*Lait, œuf, gluten, fruits à coque*)

