

Les Emportés

du Ricordeau

Carte 2011-2012
valable tout au long de l'année

Pour vos apéritifs et cocktails

**En verrine, en cuillère individuelle, dans une coquille d'œuf... :
surprenez vos convives avec notre assortiment
d'amuse-bouches !**

1,30€ /pièce

Sucrés

- ★ Gâteau Opéra
- ★ Fruits rouges et mascarpone
- ★ Mousse chocolat et griottines
- ★ Tiramisu
- ★ Mini baba au rhum
- ★ Mini tartelette au citron
- ★ Mini tartelette aux fruits de saison
- ★ Grelot au chocolat
- ★ Tartare de fruits frais
- ★ Œuf de Loué au chocolat
- ★ Mini clafouti aux griottes

Salés

- ★ Fondant de choux fleur, foie gras de canard
- ★ Croûtons d'escalope de foie gras de canard
- ★ Tartare de poisson, pain grillé
- ★ Œuf surprise aux crevettes et œufs de saumon
- ★ Crème de pommes de terre et pétoncles
- ★ Tartare de pomme verte aux huîtres, crème fouettée
- ★ Chair de tourteau, coulis de petits pois
- ★ Cassolette de fruits de mer
- ★ Bouchée d'escargots persillés
- ★ Pomme confite et boudin créole
- ★ Crème de foie gras de canard et œufs de caille
- ★ Pic de poulet de Loué et mousse de cresson
- ★ Magret de canard et poire au vin rouge



Renseignements au **02.43.88.40.03**



Profitez de rester à table avec vos convives,
avec nos propositions de menus, juste à passer au four...

Entrée, plat et dessert : 27€

Entrée, poisson, viande et dessert : 36€

Vous pouvez commander uniquement une entrée, un plat ou un dessert – à partir de 8 €

Les entrées

- * Foie gras de canard à la pomme tapée de Touraine cuit en terrine, toasts.
- * Saumon fumé par nos soins sur un tartare de céleri croquant assaisonné à la vinaigrette au curry.
- * Saint-Jacques rôties (en saison), poêlée forestière aux fèves, sauce Jasnières.
Cassolette d'écrevisses et noix de pétoncles aux épinards et amandes, sauce de crustacés.

Les poissons

- * Pavé d'ombrine grillée, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vin blanc aux coques.
- * Joues de loup de mer cuites à la vapeur, risotto aux légumes, crème d'échalotes.
- * Dos de flétan noir grillé, émincé de fenouil et jus d'agrumes.

Les viandes

- * Filet de bœuf, poêlée de pleurotes et marrons, jus au foie gras.
- * Suprême de poulet de Loué aux écrevisses, champignons du moment, jus crémé.
- * Pavé de cerf grillé, chou rouge confit, jus au vin d'épices.
- * Filet de canette rôti aux quatre épices, pommes fruits poêlées, jus au poivre.

Les délices

- * Entremets mousse fromage blanc, cœur de gelée à la griotte, coulis fruits rouges.
- * Dôme à la mangue et fruits de la passion et coulis exotique.
- * Sablé breton et mousse caramel, coulis de vanille.
- * Entremets mousse chocolat, croustillant façon mendiant, crème anglaise.
- * Charlotte aux fruits rouges, coulis de vanille légèrement épicé

Tous nos plats sont servis avec 2
accompagnements

Des mignardises vous sont offertes
pour toute commande d'un menu complet



Menu Prestige

47€

*Escalope de foie gras de canard poêlée
à l'ananas caramélisé, jus vanillé*



*Noix de Saint-Jacques rôties et queues d'écrevisses,
risotto crémeux, sauce crustacés*



*Filet de Saint-Pierre grillé, effilochée d'endives
au jambon Serrano,
fumet crémé au citron confit*



*Caille farcie au foie gras de canard, poêlée forestière
aux marrons et pousses d'épinard, jus au Lillet rouge*



*Déclinaison de gourmandises
- 3 petits desserts accompagnés d'un coulis -*

Et toujours :

Les volailles farcies de Loué
poulet, canard, dinde, pintade...

Le Chef vous prépare une volaille crue,
garnie d'une farce Maison dont lui seul a le secret !
il ne vous reste qu'à la faire rôtir !
sous réserve d'approvisionnement

Les emportés : la formule idéale pour l'organisation de vos mariage,
baptême, communion, etc.

Selon certaines conditions, possibilité de service sur place. Merci de
nous consulter.