



# LA CARTE DES EMPORTÉS

Collection Fêtes 2018 -2019



Le savoir faire du Chef,  
à votre domicile

## *Les assortiments de minis*

Pour agrémenter votre apéritif  
ou préparer un cocktail dînatoire,  
découvrez notre sélection gourmande  
de pièces salées et sucrées

Boite d'assortiments de 15 pièces : 24€



## *Les Volailles fermières de Loué farcies*

Pour vos réveillons ou lendemains de fêtes, voilà de quoi faciliter la préparation  
de votre repas! (pour 4 à 12 pers selon la volaille)

*Chapon, poulet, oie, canard, pintade...*

Le Chef vous prépare une volaille crue,  
garnie d'une délicieuse farce Maison. Au choix :

- ❖ raisin/cognac et foie gras
- ❖ aux épices
- ❖ aux marrons
- ❖ farce forestière

il ne vous restera qu'à la faire rôtir!

Date limite de commande: jusqu'au 19/12 pour Noël  
et jusqu'au 26/12 pour nouvel an - avant 10h30 (selon approvisionnement.)



## *Composez votre Menu*

Entrée, plat et dessert : 31€  
Dessert seul : 8€

Entrée, poisson, viande et dessert : 41€  
Plat seul à partir de 18€

### *Les entrées*

- Les noix de Saint-Jacques rôties, émincé de poireaux fondant, jus réduit à la vanille de Madagascar
- Tartare de saumon fumé et de noix de pétoncles à la mangue et au citron vert, crème épaisse aux algues et au poivre
- Croustillant brioché d'escargots aux champignons et au beurre persillé.
- Le foie gras de canard aux pruneaux et à l'Armagnac, cuit en terrine, toasts de pain d'épices

### *Les poissons*

- Blanquette de joues de loup de mer et coques au curry vert, lait de coco et dés d'ananas
- Filet de dorade royale grillé, mousseline de patate douce au citron vert, sauce au Noilly Prat et à la ciboulette
- Dos d'églefin cuit à l'unilatéral, émincé d'endives braisées, sauce à l'orange et à la cardamome verte



## *Les viandes*

- Le filet de bœuf « à la plancha », écrasée de pomme de terre parfumée à la truffe, jus de viande réduit au Porto rouge
- Le suprême de poularde rôti, risotto crémeux au mascarpone, crème de morilles au vin du Jura
- Pavé de cerf grillé (pris dans le cuissot ou rumsteak) , poêlée de légumes et girolles, sauce au cacao amer et aux airelles
- La brochette de filets de cailles rôtis aux épices douces, champignons et crosnes, jus réduit au vinaigre balsamique

## *Les desserts*

- Macaron à la vanille, dès de poires caramélisés et flambés à la Williamine, crème fouettée, coulis au caramel au beurre salé
- Dôme aux fruits exotiques et au citron Yuzu, cœur d'ananas rôti au vieux rhum, coulis à la mangue
- Entremets au chocolat noir et au lait du Vietnam, griottes et mûres confites, biscuit aux amandes, crème anglaise à la pistache
- Délice du Maine : mousse au Gianduja et pommes caramélisées au Pommeau de Normandie, sablé louésien et coulis à la vanille

**Dates limites de vos commandes des Emportés pour la fin d'année :**

**Repas de Noël avant le 20/12 - Repas du nouvel an avant le 27/12**

**02.43.88.40.03**







## *Les bûches de Noël du Chef*

*Des bûches aux compositions originales qui vous raviront ,  
vous et vos invités - 100% faites Maison -*

### ***La bûche Soleil Levant***

Mousse pralinée à l'amande,  
cœur crémeux à la passion et citron yuzu,  
biscuit japonais au zeste de yuzu



### ***La bûche Breizh***

Mousse au chocolat noir et au miel,  
confit de pommes au Chouchen et à la crème de whisky,  
sablé à la noix de cajou



### ***La bûche Expression 2018***

Mousse au chocolat blanc aux zestes de citron vert,  
cœur au chocolat au lait et cacahuètes caramélisées  
à la fleur de sel de Guérande, sablé au cacao

*Vous pouvez commander une bûche pour 4, 6, 8 ou 12 pers.*

*Tarif : 4,50€ la part*

# NOS CARTES CADEAUX !

Faites plaisir à vos proches,  
Offrez-leur un moment inoubliable à notre Table !

**Menu Découverte**  
(entrée, plat et dessert)

**94€ pour 2 pers.**

**Menu Gourmand**  
(entrée, poisson, viande, dessert)

**126€ pour 2 pers.**

**Apéritif « Maison »**

+

**Menu Découverte**  
entrée, plat et dessert

+

**boissons du repas :**

Vin blanc et vin rouge  
eau minérale et cafés

**148 € pour 2 pers.**

**Menu Découverte**  
entrée, plat et dessert  
+

**boissons du repas :**

Vin blanc et vin rouge  
eau minérale et cafés

**128 € pour 2 pers.**

**Pour offrir une carte cadeaux**

**ou vous renseigner:**

- 02.43.88.40.03 -

- [contact@hotel-ricordeau.fr](mailto:contact@hotel-ricordeau.fr) -

**Mais aussi,  
à la Table du Coq :**

Menu entrée plat et dessert  
pour 2 pers: 50€

**D'autres formules sont possibles -Renseignez-vous!**