RICORDEAU
Hôtel-Restaurant
***

Les emportés du Ricordeau

COLLECTION HIVER 2020

DIDIER CHAPEAU
CHEF DES CUISINES

Et pourquoi pas ? ...

Assortiment de pièces salées ou sucrées

BOITE DE 15 PIECES : 29€

idéal pour bien commencer la soirée !

Volailles fermières de Loué farcies

CHAPON BLANC OU JAUNE, POULARDE, PINTADE ...

Pour vos réveillons ou lendemains de fêtes, le chef vous prépare une volaille crue garnie d'une délicieuse farce maison !

Au choix:

- raisins/foie gras
- aux cèpes
- aux morilles et Armagnac
- aux épices

Date limite de commande pour Noël : 21/12
et pour nouvel an : 28/12 avant 10H30

Les entrées

- Les noix de Saint-Jacques rôties, fondue de chou chinois parfumée aux baies de Timut, jus réduit aux agrumes
- Croustillant brioché d'escargots de Bourgogne aux champignons et beurre persillé
- Le foie gras de canard au chorizo ibérique cuit en terrine, chutney de poire au miel et au Cognac
- Escalopes de foie gras de canard poêlées aux dés de mangue vanillés, jus au Porto et au vinaigre balsamique

Les poissons

- Filet de dorade royale grillé, salpicon de légumes cuisinés comme un risotto, sauce crémée au Noilly Prat
- Pavé de merlu de Bretagne cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, jus de viande
- Filet de Saint-Pierre grillé sur la peau, émincé d'endives zesté de citron vert, sauce aux algues

Date limite de commande : avant le 20/12 pour Noël
avant le 27/12 pour le Nouvel An

Les viandes

- Filet de bœuf saisi à la plancha, poêlée de champignons et crosnes aux herbes fraiches, jus au Banyuls
- Poitrine de canette fermière de Loué rôtie, butternut aux épices, jus réduit parfumé au poivre blanc de Penja
- Pavé de cuissot de sanglier "chasse française", poêlée ardéchoise, jus au vin d'épices
- Filet de poularde jaune fermière du Maine, risotto et magret fumé, crème de morilles

Les desserts

- Macaron à la vanille, pommes caramélisées et flambées au Calvados, crème fouettée aux grains de vanille, coulis à la confiture de lait
- Dôme à la mangue, cœur d'ananas à la vanille, biscuit dacquoise à la noix de coco
- Entremets au chocolat noir de Papouasie-Nouvelle Guinée et à la poire, croustillant aux épices douces et chantilly au café

Entrée + poisson + plat + dessert : 43€	Plat seul à parti de 18 €
Entrée + plat + dessert : 33€	Dessert seul : 8€

La bûche Tahaa

Mousse à la vanille de Tahiti,
cœur de fruits exotiques
et biscuit dacquoise
à la noix de coco

Les bûches de Noël du Chef

Vous pouvez commander
une bûche pour 4 à 12 pers.
4,50€/la part

La bûche Expression 2020

Entremets au chocolat au lait,
cœur praliné au maïs,
biscuit au chocolat noir

Collection de Cartes Cadeaux

Pour la fin d'année, offrez de la gourmandise !

Nous proposons une vaste sélection de cadeaux :
vous pouvez offrir
des repas ou encore des séjours...

Par exemple :

2 menus Découverte complets 94€ au Ricordeau
2 menus complets : 50€ à la Table du Coq

Pour plus d'offres : RDV sur WWW.hotel-ricordeau.fr
rubrique Shop & GO

Les cartes sont valables 6 mois
(report en cas de confinement)

Maison Ricordeau
- Loué -
02.43.88.40.03

contact
@hotel-ricordeau.fr