

Le restaurant Ricordeau est ouvert du mercredi midi au dimanche midi

A la Carte...

Les Entrées

Dégustation de noix de Saint-Jacques d'Erquy :

- Saint-Jacques rôties, mousseline de chou fleur, lait de sarrasin
- tartare de Saint-Jacques acidulé à la mangue fraîche et grains de caviar d'Aquitaine
- Saint-Jacques pochées, cèpes persillés et bouillon parfumé au café

36 €

Les huîtres de Cancale n°3

pochées dans leur jus, cresson et caviar d'Aquitaine, jus de volaille émulsionné

30 €

Le foie gras de canard sélectionné par la Maison Masse

cuit à basse température, parfumé au cacao et aux épices douces, chutney de céleri branche

28 €

L'œuf fermier de Loué

cuit mollet, crème de cèpes et escalopines de foie gras de canard grillées

26 €

Le caviar d'Aquitaine « Diva » sélectionné par la Maison « Moulin de la Cassadotte » (30 gr)

blinis à la farine de blé noir, vodka russe Stolichnaya glacée (3 cl)

60 €



Les Poissons

Le bar de Bretagne

dos de bar rôti, chou rave fondant, fumet réduit au beurre d'algues parfumé au citron Yuzu

31 €

La sole de Bretagne

tronçon de sole farci de girolles aux amandes, riz noir et huîtres de Cancale pochées, jus de crevette bouquet

35 €

Le rouget barbet

en filet cuit à l'unilatéral, pommes Ratte du Touquet à l'huile d'olive au fruité noir d'Alexis Muñoz, jus des arêtes émulsionné au foie de rouget

28 €

Les Viandes

Le ris de veau

la pomme de cœur simplement rôtie au beurre demi-sel de la Ferme Bodard, lasagnes de cèpes, carottes Chantenay poêlées, émulsion au lait de châtaigne

37 €

Le lièvre de chasse

filet de lièvre rôti au poivre rouge de Phú Quôc et aux zestes d'agrumes, la chair des cuisses longuement confite au vin rouge de Chinon, panais fondant, jus réduit

33 €

La pintade fermière de Loué

le suprême farci au foie gras de canard et aux pommes caramélisées, poêlée de girolles, jus réduit à l'hydromel

29 €

Le Poulet jaune fermier de Loué servi pour 2 personnes - 1h15 de cuisson - servi jusqu'à 13h00 et 20h00

rôti simplement au four, mesclun à l'ail, mousseline de pommes ratte du Touquet, jus réduit

63 €

Les Gourmandises

La pomme Ariane

cuite au four au sucre Muscovado de l'île Maurice, sablé breton, glace à la vanille de Tahiti

14 €

Les bananes Fressinette

légèrement rôties puis flambées au Vieux Rhum Habitation Clément, parfait glacé aux fruits exotiques

Le chocolat Ouganda

travaillé en plusieurs textures, glace au café du Brésil

La grande assiette de fruits frais rafraîchis de sorbets maison