



Carte des emportés

Collection 2022-2023

Maison Ricordeau
- Loué -
02 43 88 40 03
www.hotel-ricordeau.fr

Pour bien démarrer la soirée



Assortiment de pièces salées

BOITE DE 15 PIÈCES :
32€



Un plat unique à partager

Volailles fermières de Loué farcies

**CHAPON BLANC OU JAUNE, POULET GRAND MAÎTRE
DE 100 JOURS blanc ou jaune, POULARDE**

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

Au choix:

- marrons /raisins
- morilles/Armagnac
- forestière
- aux épices

**Merci de commander
au plus tard le 20/12 avt 10h30
pour Noël
au plus tard le 26/12 avt 10h30
pour le nouvel an
- sous réserve de disponibilité -**



Les bûches du Chef



La Bûche des Iles

Mousse à la mangue vanillée, cœur crémeux aux fruits de la passion et fruits exotiques, biscuit dacquoise à la noix de coco

La bûche Expression 2022

Mousse au chocolat noir grand cru Manjari, crémeux au citron yuzu, biscuit japonais

La bûche Douceur café

Mousse au chocolat dulcey, crémeux au café en grains de Colombie, biscuit madeleine et croustillant aux Spéculos

Bûches de 4 à 12 personnes - 4,50€ la part



Date limite des commandes

Afin d'honorer au mieux vos commandes, les commandes seront prises :
pour le repas de Noël avant le 20/12
pour le repas du Nouvel An avant le 26/12

POUR COMMANDER

par mail : contact@hotel-ricordeau.fr

par tél. : 02 43 88 40 03

ou sur place du lundi au samedi de 16h à 19h

En raison de difficultés d'approvisionnement, des produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension

À la carte

Les entrées

- Les noix de Saint-Jacques rôties, émincé d'endives parfumées aux agrumes, sauce crémée au vin de Jasnières
- Croustillant brioché d'escargots de Bourgogne aux champignons et au beurre persillé
- Foie gras de canard et poires pochées au vin rouge et aux épices cuits en terrine, pain aux figues, châtaignes et noisettes
- Douceur de saumon fumé par nos soins, tartare de légumes et crémeux d'avocat, crème mascarpone au piment d'Espelette

Les plats de poisson

- Filet de dorade royale grillé sur la peau, mousseline de patate douce au lait de coco et au curry, crème de crustacés
- Filet de Saint-Pierre grillé, tombée de poireau aux coques, fumet crémé aux algues
- Pavé d'omble chevalier cuit à l'unilatéral, risotto de fregola sarda aux champignons, sauce à l'oseille



Les viandes

- Le filet de bœuf grillé, poêlée de champignons cuisinés à l'ail et au persil, jus réduit parfumé au poivre de Penja
- Suprême de pintade chaponnée fermière de Loué, risotto de céleri, crème aux morilles
- Pavé de cuissot de cerf grillé, mousseline de panais aux éclats de noisette, sauce grand veneur
- Demi-magret de canard rôti, mêlée de champignons et marrons, sauce au Porto

Tous les plats de viande et de poisson sont accompagnés d'une garniture supplémentaire de "Royale de butternut au parmesan et éclats de châtaigne"

Les desserts

- Délice du Maine : mousse gianduja et pommes caramélisées au pommeau de Normandie, sablé louésien et coulis vanille
- Dôme de mousse au chocolat noir, cœur de griotte confite, biscuit chocolaté, chantilly et crème vanillée
- Entremets à la mousse au chocolat blanc et cœur d'agrumes, biscuit pain de Gênes, coulis de mandarine
- « Macamarron » à la poire confite (macaron à la vanille, chantilly à la crème de marron et dés de poire confite), coulis à la poire



Nos cartes cadeau

Offrez un repas
ou encore un séjour à l'hôtel !

À titre d'exemples :

au restaurant Ricordeau

2 menus Découverte complets : 110€

--

Séjour pour 2 pers : à partir de 212€

la chambre de charme + diners + petits déjeuners

--

à la Table du Coq :

2 menus complets : 54€

Pour recevoir toutes nos offres

écrivez à : contact@hotel-ricordeau.fr

ou consulter : www.hotel-ricordeau.fr

Les cartes sont valables 6 mois