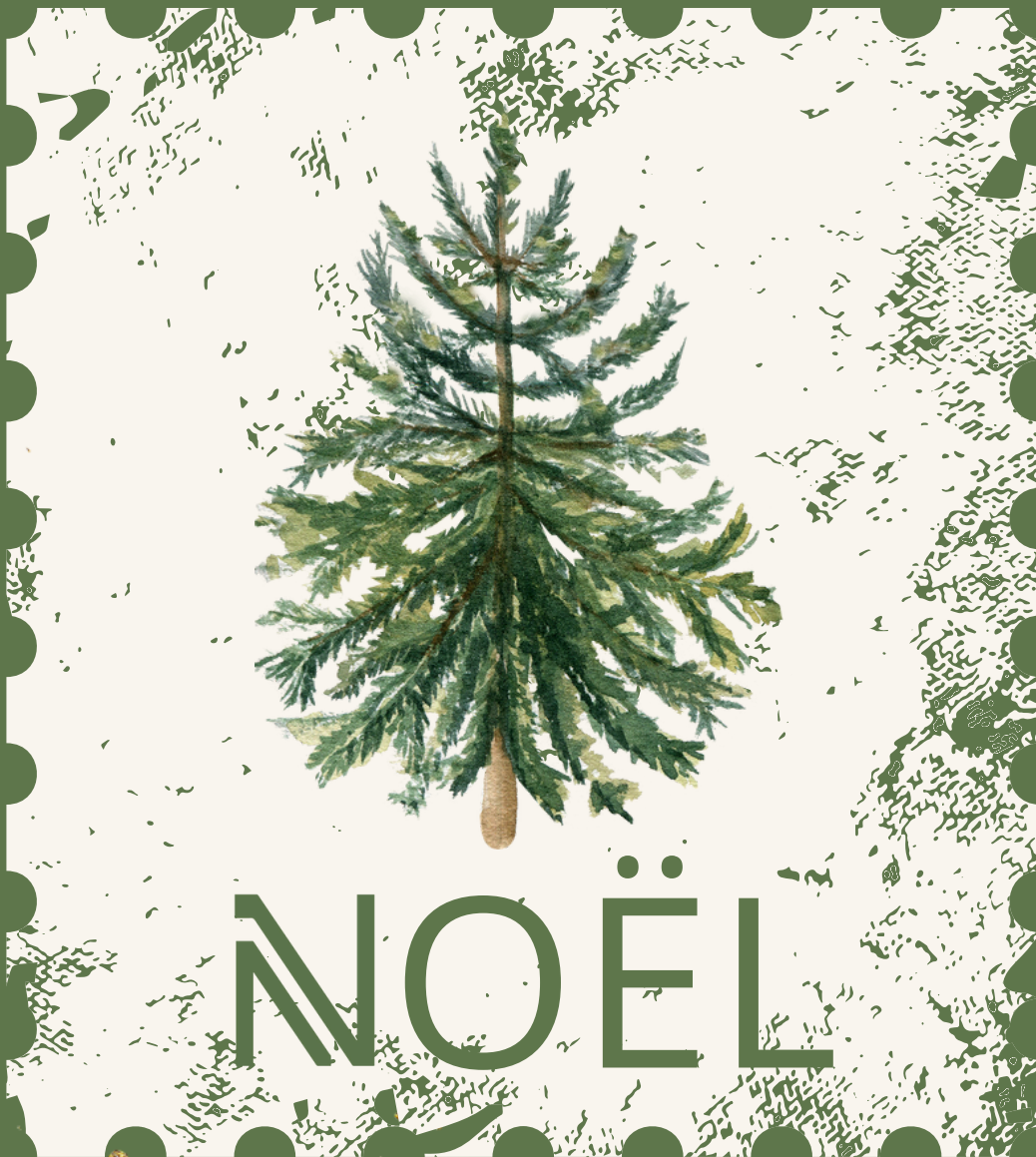


GINGER



NOËL

24 DÉCEMBRE 2024

IMAGINÉ PAR LE CHEF CARLOS FOITO ET SON ÉQUIPE

60€

AU CHOIX PARMIS LA CARTE
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT + MIGNARDISES

25€ /PERS. POUR UN ACCORD METS & VINS
1 COUPE DE CHAMPAGNE + 2 VERRES DE VIN + 1 BOISSON CHAUDE

Mise en bouche

HUÎTRES CRISPY EN CROÛTE DE PANKO
Pointe de caviar Acipenser Dauricus Schrenki et émulsion aux agrumes

Entrées

SAINT-JACQUES EN COQUILLE - *suggestion de Noël*
Beurre persillé et crème iodée

FOIE GRAS MI-CUIT À LA VANILLE DE MADAGASCAR - *suggestion de Noël*
Pain aux fruits et chutney poire

OEUF PARFAIT
Cappuccino de cèpes, noisette et cacao, mouillette au beurre truffé (V)

TATAKI SAUMON
Sauce karashi

CEVICHE DE BAR
Lèche de tigre passion et citron vert, guacamole, patate douce et coriandre

CARPACCIO DE LANGOUSTINE
Vinaigrette mandarine au poivre de Sichuan, crémeux de patate douce

Plats

RAVIOLIS DE HOMARD - *suggestion de Noël*
Accompagnés d'une bisque crémeuse aux coquillages

FILET DE BOEUF ABERDEEN IGP D'ÉCOSSE - *suggestion de Noël*
Sauce aux morilles et purée truffée

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR
Sauce curry des îles, riz jasmin, ananas caramélisés et coriandre

PAVÉ DE TURBOT
Crèmeux de butternut, poêlée de champignons shiitake, beurre noisette aux agrumes

SAUMON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉSAME
Crèmeux de panais, choux pak choï façon kimshi

PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS
Farcie au foie gras, purée de pomme de terre à la truffe et jus de volaille

PURÉE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE
Rösti aux châtaignes, poêlée de champignons et émulsion aux cèpes (V)

Desserts

BUCHE DE NOËL - *suggestion de Noël*
Biscuit tonka, praliné croustillant, bavaroise à la vanille et insert de kalamansi

LE NOUVEAU CARRÉMENT CHOCOLAT
Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ
Biscuit cuillère, crème à l'amaretto, ganache montée au café, croustillant praliné et glace au café

LE NUAGE D'AGRUMES
Segments d'agrumes, nage parfumée à la vanille, amandes caramélisées, mousse au fromage blanc et sorbet clémentine

LA POIRE EN DÉLICATESSE
Sablé cacao, brunoise de poire, gel citron, mousseline de poire, tuile au sésame noir et dorée

CAFÉ GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND

TRIOLOGIE DE GLACES (OU SORBETS) ARTISANALES
"Maître Artisan Glacier"

ASSIETTE DE FROMAGES
Affinés par L'Épicurium et confiture du moment



RÉSERVATION

PENSEZ À NOUS APPELER

05 46 28 25 14

OU À RESERVER DIRECTEMENT
SUR NOTRE SITE INTERNET

WWW.GINGER-LAROCHELLE.COM

MENU VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2024.