

Les *menus* des repas gastronomiques ...

Samedi 11 juin 20h00

soir

Apéritif

Amuse bouche

Benjamin Agu, Manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc
Panacotta asperges, langoustines crispy, coulis de tomate et paprika fumé



Entrée

David Royer, Castel Ac'h, Plouguerneau
Tartare de bœuf et huîtres de chez Legris, croquant au sarrasin, herbes et fleurs de nos potagers



Plat *

Nicolas Carro, Hôtel Carantec, Restaurant Nicolas Carro *
Le pigeon de nid au sang de la Ferme d'Eneour au café, l'artichaut petit violet de Carantec



Fromage



Dessert *

Samuel Selosse, la Table d'Asten*, Binic
Crèmeux Tapachula whisky, malté soufflées, glace au seigle

Café

Dimanche 12 juin 12h00

midi

Apéritif

Pré Entrée

Sébastien David, La Table d'Edgar, St-Brieuc
Maki végétal de langoustines, petits pois mentholé et bouillon infusé à la citronnelle



Entrée *

Guillaume Pape, L'Embrun *, Brest
Maquereau grillé à la flamme, artichaut du Léon en texture et crème crue



Plat *

Anthony Avoine, Manoir de Lan Kerellec *, Trébeurden
Barbue côtière, viennoise aux anchois et câpres, cima di rapa au grill et jus brun infusé à l'estragon



Fromage



Dessert

Antoine Le Nôtre, Champion Grand Ouest, Championnat France Dessert, Lamballe
Fleur de Bretagne. Biscuit Strensel et mousse sarrasin, compotée gel et sorbet fraise

Café

www.festivalgastronomiequintin.fr

