

Festival de la Gastronomie de Quintin

Samedi 10 juin 2023 20h



Cocktail Anthony Bertin, Castelbrac*, Dinard

Châba : Saké, hibiscus, Sudachi, Mousse légère à la fleur de cerisier



Amuse bouche Benjamin Agu, Manoir Quatre Saisons, St-Brieuc

Sucette foie gras /chocolat, sésame torréfié, pain d'épices, pickles de légumes

*



Entrée 1 Jean-Daniel Benoit, Le Biniou, Val André

*Croustillant de jarret de porc et anguille fumée,
sauce navigote à la salicorne, textures de betterave*



Entrée 2 Kevin Gourret, Sao, Quimper

*L'asperge confite au sarrazin, mayonnaise au piment fumé et condiment
d'ail noir, bombe de tête de homard en légèreté et huile de sésame*

*



Plat Clément Raby, la Tête en l'Air*, Vannes

Tout en surprise : poisson de nos côtes, petits pois, framboise, verveine

*



Fromage Sébastien Vivier, La Fromagerie d'Armor,

*Bûchette cendrées, lait cru de chèvre bio (Planguenoual)
Fleurs du maquis, lait pasteurisé de chèvre (Conse)
Bleu du Verconsin AOP sassenage, lait de vache thermisé (Isère)
Trou du cru affiné au marc de Bourgogne, lait vache (Côtes - d'Or)*

*



Pré-dessert : Ludovic Cam, Sao, Quimper

Fraise et petit pois



Dessert Antoine Le Notre, Lamballe

*La fraise costarmoricaine, la rhubarbe Elmlitz, feuilletage inversé
Beurre du Vieux Bourg, parfait glacé*



Beurre du Vieux Bourg



Eau plate, fines bulles



Café Segafredo

Festival de la Gastronomie de Quintin

Dimanche 11 juin 2023, 12h00



Amuse bouche Auberge de la Vieille Eglise, Trégastel

Boudin noir, bulots, artichaut, orgé

*



Entrée 1 Guillaume Pape, L'Embrun*, Brest

Tartelette croustillante d'araignée et mousse de fenouil



Entrée 2 Julien Corderoch, Restaurant Louise, Lorient

Maquereau et lait Ribot

*



Plat 1 Jérémie Le Calvez, La Pomme d'Api, St pol de Léon

*Homard bleu, Rôti au barbecue, raviolis de coude de homard,
sucrine braisée, jus de tête à la Vanille*



Plat 2 Olivier Bellin, Auberge des Glazicks**, plomodiern

Lotte, Sureau

*

Assortiment fromageries locales

Fromagerie Le Lié, Plémy | Les Prairies de la Noé, Plained

*



Dessert Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs, St-Brieuc

*« Crazy Freigh » : crème légère parfumée à la Verveine,
Insert fraise locale confite et sablé pur beurre*



Beurre du Vieux Bourg



Eau plate, fines bulles



Café Segafredo