



2023

Noël au Ginger

AMUSE-BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT & MIGNARDISES

par Carlos Foito

MENU À 55€/PERS.

AVEC ACCORD METS & VINS, + 25€



05 46 28 25 14



EVENTS@GINGER-LAROCHELLE.FR

33 rue Saint Jean du Pérot, 17000 La Rochelle

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, fondue de Poireaux & sauce Champagne

Entrées

NOS DEUX SUGGESTIONS DE NOËL

Coeur de Saumon gravlax maison aux Agrumes et Betterave, crème montée à la Vodka Beluga & sa pointe de Caviar

Foie Gras mi-cuit parfumé à la Truffe & brioche aux Fruits Secs

Oeuf Parfait, capuccino de Cèpes, Noisettes & Cacao avec mouillette beurre Truffé

Ceviche de Dorade Royale, lèche de tigre Yuzu Passion, Guacamole & Patate douce

Carpaccio de Langouste, crème Dubarry parfumée à la Vanille, émulsion Yuzu

Nigiri Thon mariné et Foie Gras poêlé, sauce nigiri légèrement épicée

Nasu Dengaku, Aubergines & sauce Yuzu miso

NOS DEUX SUGGESTIONS DE NOËL

**Pavé de Maigre, texture de Cèleri Rave & beurre blanc de bisque de Homard
Moelleux de Chapon Fermier de Challans, farci aux Morilles & son jus,
accompagné de rösti poêlé à la Truffe**

Dos de Cabillaud poché au Lait de Coco et Citronnelle, crémeux de Carottes
au Gingembre & Pachoï poêlé

Gambas Sauvages de Madagascar, sauce Curry des îles,
Riz jasmin & Ananas caramélisés

Tentacule de Poulpe grillée, houmous de Pois chiche à l'huile de Citron et Cumin,
sauce vierge & piquillos

Picanha de Boeuf Argentine, Feijoada Brésilienne, Riz jasmin
& émulsion Chimichurri

Cuisse de Canard confite maison et désossée, carrés de Pommes de Terre frites,
Pleurotes en persillade & jus de viande au Romarin

Raviolis forestiers farcis aux Champignons de Paris et Cèpes, Ricotta et Pecorino,
consommé de Champignons des bois & espuma aux Noisettes torréfiées

Plats

GINGER
Fresh thinking, healthy eating.



05 46 28 25 14



EVENTS@GINGER-LAROCHELLE.FR

33 rue Saint Jean du Pérot, 17000 La Rochelle

Desserts

Bûche de Noël aux saveurs des îles, insert à la Mangue, Ananas et Passion, biscuit aux épices douces et gel Yuzu & Gingembre

Le nouveau "Carrément Chocolat", dacquoise aux Amandes et Noisettes, croustillant Praliné, mousse au Chocolat & Ganache crémeuse

Meringue croquante et son crémeux Citron Yuzu, palet Breton & sorbet Citron vert

Poire pochée, insert ganache Chocolat Tonka & croquant aux Noisettes

Café Gourmand (+ 2,50€)

Champagne gourmand (+ 6€)

Trilogie de Glaces (ou sorbets) artisanales "Maître Artisan Glacier"

Assiette de Fromages de l'Épicurium & Confiture du moment

Mignardises

POUR RÉSERVER ? RIEN DE PLUS SIMPLE !

Sur notre site internet ou par téléphone



GINGER - RESTAURANT LA ROCHELLE



05 46 28 25 14

GINGER
Chickadee, healthy eating



05 46 28 25 14



EVENTS@GINGER-LAROCHELLE.FR

33 rue Saint Jean du Pérot, 17000 La Rochelle