



CARTE NOËL

(V) : Plat Végétarien

✳ Suggestion de Noël

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE
+ PLAT + DESSERT - **59€**

ENFANT - **25€**

MISE EN BOUCHE

✳ **TARTARE DE DAURADE ROYAL AU CABAWA** - Gel citron vert et chips de riz soufflé

ENTRÉES

✳ **SAINT-JACQUES SNACKÉES** - Purée de panais au gingembre, écume de champagne

✳ **BALLOTINE DE FOIS GRAS AU POIVRE DE TIMUT** - Brioche toastée, chutney mangue-passion

OEUF PARFAIT - Cappuccino de cèpes, noisette & cacao, mouillette au beurre de truffe (V)

TATAKI SAUMON - Sauce karashi

CEVICHE DE BAR - Lèche de tigre au citron vert-passion, avocat et concombre

COUTEAUX GRATINÉS - Beurre d'ail confit & citron noir d'Iran

MOSAÏQUE DE POIREAUX & ALGUES - Vinaigrette poire-cardamome, haddock fumé



GINGER

33 rue Saint Jean du Pérot
17000 La Rochelle

PLATS

- * **PAVÉ DE TURBOT RÔTI** - Sabayon au champagne, poêlée de légumes d'hiver et mousseline de céleri
- * **FILET DE BOEUF RÔTI** - Jus aux cèpes, écrasé de vitelotte à l'huile de truffe
- GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR** - Sauce curry des îles, riz jasmin et ananas caramélisés
- TENTACULE DE POULPE GRILLÉE** - Crémeux de mogettes de Vendée à la graisse de canard et chou braisé aux épices douces
- PAVÉ DE MAIGRE À LA PLANCHA** - Crémeux de butternut à la passion, potirons rôtis et vierge exotique
- PRESSÉ DE PINTADE DE CHALLANS FARCIE AU FOIE GRAS** - Purée de pommes de terre truffée et jus de volaille corsé
- JOUE DE PORC IBÉRIQUE CONFITE** - Gnocchis de pommes de terre et châtaignes, pleurotes sautées
- RAVIOLIS DE BUTTERNUT & RICOTTA** - Émulsion de cèpes et truffe noire, crumble cacao amer et noisettes (V)

DESSERTS

- * **BUCHE DOUCEUR CLÉMENTINE CITRONNÉ VANILLE** - Bavaroise vanille, cœur de confit clémentine citronné croustillant de chocolat blanc
- CARRÉMENT CHOCOLAT**
Dacquoise aux amandes et noisettes, croustillant au praliné, mousse au chocolat et ganache crémeuse
- TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ**
Biscuit cuillère, ganache montée au café, crème à l'amaretto, croustillant gavotte et glace au café
- VACHERIN EXOTIQUE**
Meringue croquante coco, compotée d'ananas au poivre Sichuan, ganache lait de coco & sorbet fruit de la passion
- POIRE&PRALINÉ**
Poire pochée, crème diplomate pralinée noisette, crumble & nuage de poire infusée au clou de girofle
- CAFÉ GOURMAND (+3€)**
- CHAMPAGNE GOURMAND (+7€)**

