vivre[s]

Ripaille

cuisine de partage

Par Grégory Coutanceau

La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2025 & 1ER JANVIER 2026

Ripaille

Cuisine de partage à Vivre[s]

Menu des fêtes

90€

24/25 DÉCEMBRE 2025 | 01 JANVIER 2026

Raviole de betterave, chèvre frais et avruga fumée
Saumon gravelax en croûte de sésame et gel mandarine Sichuan
Cromesquis de canard, gel de balsamique à l'ail noir

Escalope de foie gras grillée au feu
Langoustine snackée et légumes primeurs,
bouillon de canard aux épices chaudes

Médaillon de lotte lardé
Rôti au sautoir, céleri en pressé truffé et mousseline,
Jus corsé au lard de Bigorre, condiment coing–chardonnay

Suprême de pintade farci
Farce fine aux herbes et champignons sauvages,
Légumes racines rôtis et sauce Albufera au vin jaune

Pavlova comme un Mont Blanc
Crémeux de mandarine, sorbet yuzu au timut,
Chantilly marron glacé, brisure et suprêmes juste taillés

La Bûche de Noël
Bûche glacée au chocolat grand cru Valrhona, insert noisette pralinée et fleur de sel, croustillant feuillantine au chocolat ivoire

Ripaille

Cuisine de partage à Vivre[s]

La carte des fêtes

ENTRÉES

L'oeuf parfait
Crème de champignons des sous-bois persillée et huile de noisette — 14€

Carpaccio de boeuf charolais
Copeaux de parmesan affiné, câpres, échalotes frits et sauce tonnato — 14€

Les Cagouilles de ma Grand-Mère
Risotto de pommes de terre et chips d'andouille de Vire — 18€

PLATS

Brochette de lotte
Marinée aux herbes fraîches, piment doux et sésame citronné, servie avec légumes racines braisés — 25€

Demi magret de canard de Mr Morille
Accompagné de frites maison | ***Pour les gourmands : Magret entier 33€*** — 25€

Joue de boeuf confit
Façon bourguignonne, champignons de Paris boutons et oignons grelot, servie avec gratin dauphinois — 28€

L'orzo
Cuit comme un risotto aux champignons d'automne — 22€

FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Sélection de notre fromager — 14€

DESSERTS

Brioche perdue
Crème glacée à la fève de tonka, caramel malté et popcorn de sarrasin — 11€

La Profiterole
A la vanille et noix de pécan, sauce au chocolat de la maison — 11€

Le Chocolat Grand cru Valrhona
Sorbet au vin chaud — 13€

GRÉGORY
COUTANCEAU