

Hostellerie  
Lafarques



CRABE « TOURTEAU »

*Pêché au casier autour de l'Archipel de Bréhat*

Les chairs délicatement décortiquées & fines herbes

Crèmeux de crabe en glace & croquant de parmesan

Consommé des carcasses aux délicats parfums de bergamote & sapin des Ardennes



HOMARD « BLEU » & L'OIGNON « AUTHENTIQUE »

*L'oignon est confit entier toute la nuit dans le four*

Présenté comme un parmentier au fenouil confit

Oignons verts & fines herbes

Sabayon au vinaigre de Xères & coulis de crustacés



NOIX DE SAINT JACQUES & TRUFFES NOIRES

*Dites les petites blanches de la baie de Saint Brieuc,*

Raviole de poireaux maraîchers

Jus des bardes & rappée de truffes « Melanosporum »



SOLE DE LA MER DU NORD

*Issue d'une pêche durable le long des Côtes Belges*

Le filet en cuisson toute douce

Chou vert & Royal Belgian Caviar

Beurre blanc aux couteaux de mer



La chasse

SELLE DE CHEVREUIL

*Gibier sauvage issu uniquement de l'Eiffel et des forêts d'Ardennes*

Rôtie à feu d'enfer sur os

Croquant de courge aux aïrelles sauvages

Sauce poivrade liée au sang



COLLECTION FÊTES

*Les Gourmandises de Louca*