Grégory
Coutanceau



Fêtes de fin d'année

ÉDITION 2026

Menus de Noël et de la Saint-Sylvestre
À emporter · Coffrets cadeaux

RIPAILLE - VIVRE[S] · ROCHEFORT

www.gregorycoutanceau.com

Menu des fêtes *5 services*

Dîner du 24 Décembre | Déjeuner du 25 Décembre | Déjeuner du 01 Janvier

90€ par personne





Feuilletés
Tartelette de betterave, gel balsamique et crème de raifort
Chips de riz, tartare de dorade et pomme verte
Cromesquis de joue de bœuf confite

Le Foie gras
Foie gras mi-cuit au cognac, confiture de cèpes
Espuma de brioche grillée

La Saint-Jacques
Coquille Saint-Jacques rôtie au foin, quenelle de corail et écume de bardes au cidre brut, mousseline de panais à la fève tonka

Le Chapon
Chapon truffé en crapaudine, morille farcie au foie gras, tatin de butternut et jus de volaille

Le Raffaello
Mousse chocolat blanc amande Valrhona, insert au gel de citron vert
Biscuit croustillant et glace coco

La Bûche de Noël
Mousse au chocolat noir Valrhona, crémeux au sarrasin kasha
Praliné noisette et sarrasin torréfié

Mignardises

Grégory Coutanceau

Menu de la Saint-Sylvestre *6 services*

Dîner du 31 Décembre

110€ par personne

Ateliers culinaires

- Huîtres spéciales n° 2 de la Maison Papin
  Gel d'échalote et gingembre confit
- Saumon gravlax, crème au poivre de Timut et pickles de salicorne
- Langoustine et tarama de cabillaud

Foie gras marbré de la maison Morille

Présenté et découpé sous vos yeux

Marbré à l'ail noir des Claires, gelée de coing au Pineau des Charentes
Toastine de pain aux noix

Le Bar en croûte de sel

Mousseline de topinambour, beurre blanc au champagne
et œufs de harenga

Le Bœuf Angus cuit à basse température

Sauce Périgueux et purée de pommes de terre truffée

Le Chariot de fromages

Chariot de fromages affinés et condiments fruités

Les Bûches

Au choix, présentées et découpées sous vos yeux

La bûche chocolat

Mousse au chocolat noir Valrhona, crémeux au sarrasin kasha
Praliné noisette et sarrasin torréfié, dacquoise amande

ou

La bûche exotique

Mousse mangue, insert à l'ananas rôti et fruit de la passion
Croustillant chocolat blanc et noix de coco, dacquoise amande

Mignardises

Grégory Contanceau

Ripaille

Situé au cœur de Vivre[s], Ripaille est un lieu où l'on se retrouve pour partager un bon repas dans une ambiance chaleureuse. Entre amis, en famille, on profite d'une table gourmande et conviviale, où le terroir est toujours à l'honneur.

Chef

Sebastien Renevot

Localisation

14 Quai aux Vivres
17300 Rochefort

Réservations

www.vivres.net/ripaille

Demande d'acompte de 50% à la réservation

Informations

05 54 70 02 90