



57ème vendredi des gourmets, 16 mars 2018  
La Bourgogne et ses trésors

Pour finir l'hiver en beauté, je vous propose un voyage dans l'univers de la noblesse, de l'élégance et du raffinement. Chardonnay et Pinot Noir seront vos guides au pays des vins mythiques de Bourgogne pour votre plus grand plaisir...

### Menu

*AOC Chassagne-Montrachet Blanc, Domaine Dublère, « Les Chenevottes » 2015*

Pour commencer, quelques agapes bourguignonnes :

Gougères, œufs de caille en meurette, jambon persillé

*Une fois n'est pas coutume, abrogeons les préliminaires et rentrons dans le vif du sujet.*

*Le domaine Dublère nous offre une partition millimétrée à la fois vive, minérale et opulente aux arômes de chèvrefeuille, d'acacia, d'aubépine et de noisette.*

*En quelque sorte l'Hymne à la joie de Beethoven mais à boire.*



*AOC Meursault Blanc 1<sup>er</sup> cru, Domaine Collovray-Terrier 2013*

Pressé de foie gras de canard et de pommes de terre cuisinées à la lyonnaise

Vinaigrette de petit-pois

*Un grand accord classique où la puissance du Meursault enrobe l'ensemble avec juste ce qu'il faut d'acidité pour rendre léger le foie gras.*

*AOC Corton-Charlemagne Blanc, Grand Cru, Domaine Marchand 2012*

Quenelle fondante et légère de brochet aux écrevisses, sauce Nantua  
*D'une infinie délicatesse, ce vin d'une richesse virulente étonne par sa concentration, sa distinction et son équilibre. Sa noblesse réclame un plat d'un grand classicisme. Ainsi marié à cette recette de fête, il nous ouvre les portes du Paradis.*



*AOC Vougeot 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Bertagna, « Clos de la Perriere » 2015*

Cannelloni de joue de bœuf mitonnée au pinot  
Le jus de cuisson relevé d'un trait de crème de cassis de Bourgogne  
Jeu de textures autour de carottes nouvelles et multicolores  
*Un vin élégant et fin, tout en délicatesse aux arômes de fruits rouges et noirs. Il trouve le parfait partenaire avec la chair fondante de la joue de bœuf et le fruité de la sauce. Un accord qui nous plonge dans un édredon de plumes d'oie.*



*AOC Pommard, Domaine Marchand 2015*

Poitrine de pigeon de Bresse rôtie  
La cuisse en ballotine  
Petit chou farci des béatilles  
Morilles fraîches cuisinées au Madère  
*Plus mythique tu meurs ! Ce fleuron de la Côte de Nuits est célèbre et célébré depuis le moyen-âge. Ronsard s'étonnait « qu'un si petit endroit puisse donner naissance à un si grand vin ». Puissance et équilibre caractérisent cette cuvée d'une longueur exceptionnelle.*



*Crème de fruits rouges de Bourgogne servie glacée*

*ou*

*Vieux Marc de Bourgogne Bertagna*

Savarin punché dans un sirop relevé soit de liqueur soit de marc en fonction de vos goûts....

*Pour finir dans le péché...*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

90 euros hors boissons  
158 euros toutes boissons comprises