

## Vendredi des Gourmets du 13 mai 2022 : Les morilles

Brunes ou blondes, elles demeurent le plus gourmand des champignons :  
Dieu y a fait des trous pour que la sauce se niche dedans !



Pour commencer et à déguster du bout des doigts,  
des barbajuans croustillants aux morilles et des croquettes de risotto aux morilles  
*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Très grosses asperges rôties puis farcies d'une duxelles de morilles  
Soubise d'échalotes confites et morilles, jus de poulet tranché,  
*AOC Luberon Blanc, Château Clavier « Soprano » 2016*



Quenelle légère de brochet, fricassée de morilles et queues d'écrevisses  
Nappée d'une onctueuse sauce au rancio sec du Roussillon  
*AOC Chorey-Les Beaune Blanc, Domaine Arnoux « Les Confrelins » 2018*



Un très grand classique :  
Tourte dorée de ris de veau aux morilles, sauce au Madère  
Etuvée de petits pois liés d'un beurre à l'ail des ours  
Trop bon !!!!

*AOC Côtes du Rhône Rouge, Maison Jaboulet « H Incognito » 2018*



Croûte de morbier aux morilles comme dans une ferme du Jura  
*AOC Côtes du Rhône Rouge, Maison Jaboulet « H Incognito » 2018*



« A la chasse aux morilles... »

*AOC Alsace, Domaine Lorentz « Gewurztraminer vendanges tardives » 2018*



Mignardises  
*Eaux Système Cryo, Café*  
95 euros hors boissons  
145 euros toutes boissons comprises