



60ème vendredi des gourmets, 8 septembre 2017
Les champignons et les grands vins de Bourgogne

Malgré la sécheresse qui sévit chez nous, les monts de Haute Loire nous offrent comme chaque année leurs trésors des sous-bois. Nous les marions ce soir aux meilleurs crus de Bourgogne.



Menu

De retour d'une cueillette sur le mont Lozère :

Bavarois de cèpes, crumble de noisettes

-

Fritto misto de champignons

-

Millefeuille d'omelettes et de champignons

AOC Crémant de Bourgogne Brut, Maison Moingeon, "Prestige"



Escabèche de champignons des bois aux langoustines

AOC Meursault Blagny 1^{er} Cru, Domaine Collovray & Terrier 2012



Cèpes rôtis en persillade de noix

AOC Mâcon-Péronne, Domaine du Mont Epin 2015



Poitrine de volaille farcie entre chair et peau d'un beurre de champignons séchés
puis dorée dans ses sucs

AOC Volnay 1^{er} Cru, Domaine Dublère, « Les Pitures » 2011



Brie aux cèpes, salade d'endives et poires

AOC Volnay 1^{er} Cru, Domaine Dublère, « Les Pitures » 2011



Poêlée de fruits de cette fin d'été, glace au pain d'épices

Vin de noix « Home Made »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

