



63ème vendredi des gourmets, 14 septembre 2018

## Les champignons

*« Promenons-nous dans les bois pour voir si les  
champignons sont là »  
Et s'ils y étaient on les mangerait....*



## Menu

Le déjeuner d'un matin de cueillette dans la montagne du Lure résumé en 3 bouchées :

Pâté de campagne aux trompettes, pain à l'épeautre, champignons au vinaigre

Caillette aux cèpes

Quiche aux champignons

*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Consommé de champignons et de pâtes aux cèpes séchés

relevé de citronnelle et gingembre

*AOC Alsace Pinot Gris, Domaine Charles Wanz « Collection personnelle » 2013*



Tous les champignons de la cueillette pour une fricassée gourmande

Effeillé de morue fraîche, crémeux d'ail et condiment persil

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine des Sénéchaux 2007*



A partager, une tourte feuilletée de ris de veau et foie gras aux champignons des bois

Sauce au vin de noix, petit gratin de champignons et de courge

*AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Jean Faure 2012*



Fromages de chèvre frais parfumés aux truffes d'été « tuber aestivum »

*AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Jean Faure 2012*



Dans l'esprit d'une Tropézienne aux fruits de cette fin d'été

*AOC Gaillac doux, Domaine Plageoles « Loin de l'œil » 2016*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises