

64^{ème} vendredi des gourmets 8 décembre 2017
Les premières truffes



Menu

Pour se réchauffer, une soupe de poireau, pomme de terre, comté et truffe

Tartine paysanne

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Tous les légumes d'automne cuits dans un bouillon corsé de poule
et assaisonnés d'une vinaigrette truffée

AOC Macon-Soltré Blanc, Domaine Noël Girard 2015



Strates de noix de Saint-Jacques et truffes en petits chaussons feuilletés

Sauce périgueux

AOC Vouvray Domaine Huet, « Haut Lieu » 2016



Paleron de bœuf « Black Angus » longuement mitonné
puis tartiné d'une marmelade d'oignon à la truffe

Gyosas farcis de poireaux à la truffe, sauce poulette truffée

AOC Chénas, Château Bonnet « Confidences de l'Echevin » 2013



Petits fromages de chèvre truffés puis marinés dans une huile d'olive fruité noir

Frisée à la truffe

AOC Chénas, Château Bonnet « Confidences de l'Echevin » 2013



Strudel aux pommes et cranberries parfumé de cannelle, glace aux spéculos

Vin de Rhubarbe Maison Moine « Crillon des Vosges » 2015



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises