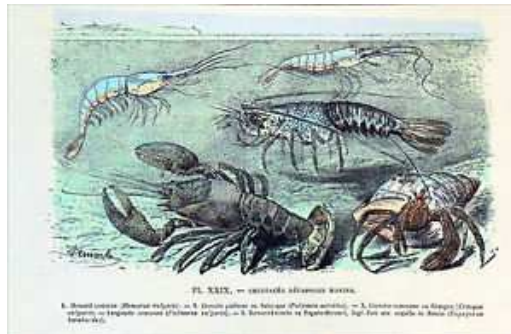


76^{ème} vendredi des gourmets, le 9 août 2019

Langouste, Ecrevisses, Homard



Pour commencer, les pattes, les coudes et le jus des carapaces d'un homard
pour 3 bouchées iodées :

Brioche à la vapeur farcie des pinces

Bisque au potimarron nouvelle récolte, lait de coco et gingembre servie froide

Nuggets de pattes et beurre d'arachide

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Rosace de médaillons de queue de langouste et de tomates multicolores

Fondant de tomate de plein-champs

la chair des pattes en salade au basilic citron

Quelques fraises acidulées

AOC Sancerre Blanc, Domaine Henri Bourgeois

« La côte des Monts damnés » 2017



Queues d'écrevisses « pattes blanches » décortiquées

pour rehausser une quenelle « légèrissime » d'omble chevalier

le jus des carapaces émulsionné au lait d'amande fraîches, artichaut

AOC Ladoix, Domaine Pierre Ravaut 2016



Queue de homard de nos côtes cuit à la vapeur de nepita (origan corse)

Sauce hollandaise montée au beurre de homard

Haricots verts et amanites des Césars

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine « Marie Léoncie » 2016



Fromage sélectionné et affiné

Bouquet de pousses de salade « fatiguées »

d'une vinaigrette à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine « Marie Léoncie » 2016



Mille-feuille très croustillant aux framboises, crème légère à la pistache

Sorbet framboise

VDN Maury Grenat, La Coume Majou « Cuvée Jolo » 2011



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises