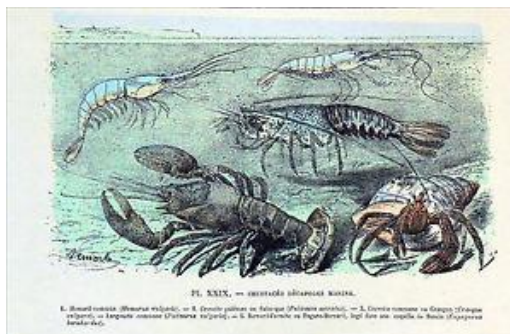


82^{ème} vendredi des gourmets, le 8 août 2020

Crevette, Langouste, Araignée de mer, Homard



Pour commencer, pour 3 bouchées autour de la crevette :
Marinée et posée sur un gaspacho de tomate ananas aux fruits de la passion
Bisque des têtes à la patate douce, la queue croustillante
Roulée dans une fine feuille de jambon puis grillée, coulis de piperade
AOC Champagne Canard-Duchêne « Cuvée Léonie »



Pressé de queues de langouste au curry vert et lait de coco
Rougail de tomate, salade de courgettes twistée de citron caviar
*AOC Alsace Grand Cru Wiebelsberg Riesling
Maison Charles Wantz 2015*



Une araignée de mer presque au naturel :
La sauce avec les parties crémeuses,
la chair des pattes liée d'un beurre salé aux algues,
le corail pour enrober de fines pâtes fraîches
*AOC Chinon Blanc, Domaine Bellivier
« Nouné Label » 2017*



Queue de homard de Bretagne rôtie
Bouillon de cocos de Provence et girolles lié de pistou
Sauce armoricaine pour saucer
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc,
Château La Gardine « Marie Léoncie » 2017*



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 » 2017*



Parfait glacé à la mirabelle
Muscat de Beaume de Venise Domaine des Enchanteurs 2016



Mignardises
Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises