

Je ne sais plus combien^{ème} vendredi des gourmets,
Vendredi 17 janvier 2020 : Le Caviar



MENU

AOC Champagne Nicolas Maillart « Jolivettes » 2015 ou cocktail vodka pomme

Pour commencer, un jeu de textures autour du caviar et du bœuf :

Gelée tremblotante de queue de bœuf au Xérès et au caviar

Tartare de bœuf, oyster leaves et caviar

Rouleau de filet de bœuf farci de betterave, raifort et caviar



AOC Champagne Nicolas Maillart « Jolivettes » 2015

Tartelette croustillante garnie d'un émietté d'esturgeon, caviar, nuage de riz et riz soufflé

Fleur de caviar



AOC Condrieu, Domaine Finon « Symphonie » 2017

Turban de spaghetti farci d'une mousseline de langoustine

Beurre monté de vodka et caviar



AOC Condrieu, Domaine Finon « Symphonie » 2017

Pomme de terre cuite en robe des champs à la moscovite



Cocktail Russe blanc

Brioche à la russe



Comme mignardises un clin d'œil à l'Iran

Panacota à la rose, baklava pistache

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons
150 euros toutes boissons comprises

