



77ème vendredi des gourmets, 13 septembre 2019

Les champignons

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



Menu

Pour Commencer, 3 bouchées autour des champignons sylvestres
et des moules de bouchot :

Soupe de moules aux sparassis, curcuma et lait de coco

Brochette de lactaires et moules grillée sur des aiguilles de pain, coulis de persil

Bouillabaisse de girolles et de moules, rouille douce

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Salade d'oranges assaisonnée d'une huile d'olive à la mandarine

Tomates confites, figues fraîches, écume de burrata et copeaux de jambon Bellota

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine 2017



Tous les champignons de la cueillette pour une marinière gourmande

Langoustines juste saisies

AOC Saint-Véran, Domaine Lassarat « Vieilles Vignes » 2017



A partager, un lobe de foie gras du sud ouest rôti en cocotte

Cèpes relevés d'une persillade aux noix, sauce au vin de noix

Pommes de terre sarladaises aux cèpes

AOC Madiran, Château Bouscassé 2013



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

AOC Madiran, Château Bouscassé 2013



Charlotte aux pommes de la Vallée de la Durance, sorbet de golden

Domaine Apple des Cimes « Pomme givrée »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises