

Dîner des Epicuriens du vendredi 29 juin 2018

Thierry Lacroix collectionne les belles bouteilles et les redistribue à quelques grands restaurants, leur permettant ainsi d'étoffer leur carte de vins rares et dans des millésimes souvent anciens. Ses amis vigneronns n'hésitent d'ailleurs pas à lui réserver leurs plus belles barriques pour des cuvées dont il a l'exclusivité.

Ce soir, il a convié la Maison de Champagne Philipponnat et les vigneronns bourguignonns Jean-Luc Terrier et Pascal Marchand qui vous feront déguster les trésors qu'ils auront spécialement sélectionnés pour se marier avec mes plats. A vous de jouer les dégustateurs, d'échanger avec eux et leur poser des questions.

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les coulisses des grands vins vous sera dévoilé et si vous vient l'envie d'étoffer votre cave de quelques coups de cœur, Thierry aura sûrement quelques flacons pour vous...

MENU

En amuse-bouche,
une variation autour des tomates de Provence et des fruits de ce début d'été



Royale de petits pois, fraîcheur de petits pois au raifort
Tartare de truite bio « salé » d'une pointe de caviar



Un vol au vent dans la grande tradition bourgeoise :
Feuilleté joufflu et doré, ris de veau, quenelles fondantes, morilles, sauce vin jaune



Joue de bœuf longuement mitonnée pour être fondante
Sauce brillante au vin rouge relevée d'un trait de crème de cassis
Jeu de textures autour des carottes de couleurs



Maroilles et Brillât Savarin



Tarte sablée aux cerises de Cucuron et à la pistache



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons
150 euros toutes boissons comprises