

70ème vendredi des gourmets, le 12 avril 2019 : Les Morilles



« Dieu a fait des trous dans les morilles, pour que la sauce rentre dedans. Ne contrarions pas la volonté divine ! »

MENU

Pour commencer, 4 petites bouchées aux parfums sylvestres à déguster du bout des doigts :

Croûte aux morilles et au morbier, réduction de vin jaune

Tartelette aux morilles et aux fleurs et herbes des sous bois et des clairières

Crackers de foie gras et morilles, caramel de bourgeons de sapin

Tourton de pommes de terre et morilles à l'ail des ours

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Pâté en croûte de foie gras et ris de veau aux morilles

Condiment morille et salade d'asperges blanches poudrées d'une chapelure de morille

AOC Arbois Blanc, Domaine Florent Rouve « Tassenières » 2014



Grosses morilles farcies d'une mousseline de brochet puis cuisinées aux saveurs asiatiques

AOC Alsace grand Cru Wineck-Schlossberg, Domaine Bernhard « Riesling » 2015



Navarin de cabris aux morilles et aux petits légumes de printemps

Caillette aux herbes des champs, riz parfumé aux morilles séchées

AOC Cairanne Rouge, Domaine Delubac « Les Bruneau » 2005



Comté 24 mois, beurre de morilles séchées, brioche feuilletée

AOC Cairane Rouge, Domaine Delubac « Les Bruneau » 2005



Un grand classique de la Petite Maison :

Le cheese cake aux fraises de Carpentras, rhubarbe et fleur de sureau

AOC Sauternes Grand Cru Classé, Château Romer du Hayot 2017



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons - 138 euros toutes boissons comprises