

Week-end des vendredi 11, samedi 12
et dimanche 13 Décembre 2020 :
Les premières truffes



Menu autour de truffes *Tuber Melanosporum*
et des légumes d'hiver

Pour commencer, trois bouchées autour de la truffe,
de « l'artichaut de Jérusalem », de « l'asperge du pauvre » et du « chou-pomme »
AOC Champagne, Maison Lepitre



Tarte fine et croustillante à la truffe et à la fondue d'oignons doux au lard fumé
AOC Alsace Riesling Grand Cru, Domaine Lorentz « Kanzlerberg » 2017



Strates de Saint-Jacques et truffe au cœur d'un chou farci laqué de ses suc
Brunoise de légumes racines « ivres » de Vermouth, beurre « gris »
AOC Chablis, Domaine Régnard « Le Grand Régnard » 2020



Poitrine de volaille fermière farcie d'un riz pilaf truffé puis poché dans un
bouillon de poule corsé, sauce Albufera

Céleri cuit en croute de sel puis écrasé à la fourchette avec du beurre truffé
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine
« Cuvée Marie Léoncie » 2020



Tourtons de tomme aux artisans d'Ardèche
Bouquet de légumes crus et de salades « retrouvés »
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine
« Cuvée Marie Léoncie » 2020



Balade gourmande
VDN Banyuls, Terre des Templiers



Mignardises
Eaux Système Cryo, Café
105 euros hors boissons
155 euros toutes boissons comprises