

Pour la 15<sup>ème</sup> année consécutive, 11 au 14 aout nous cuisinons les crustacés  
Homard, langouste, crevettes et crabes...Collection 2022  
Parce que j'ai encore des recettes à vous faire savourer !!

## Menu

En amuse-bouche, 3 bouchées autour des crabes à déguster du bout des doigts :  
Crabe Cake doré et croustillant, purée d'avocat à la coriandre

« Feuille d'huitre végétale » garnie d'une salade de pommes de terre et céleri liée d'une  
mayonnaise légère à l'aneth, effeuillé de crabe des neiges, sauce suédoise

Sur un sablé à l'encre de seiche, une bille de gelée et chair de favouille, une pointe de rouille  
*AOC Champagne Domaine Brice « Héritage XVII »*



Salade de choux-fleurs multicolores assaisonnée d'une vinaigrette au raifort  
Des petites crevettes grises décortiquées, sucs de crevettes, croquette de crevettes comme à  
Ostende...enfin presque

*AOC Chinon Blanc, Domaine Bellivière « Noune Label » 2014*



Médailillon de langouste relevé d'un rougail à la pêche  
Royale de carotte au lait de coco

*AOC Alsace Pinot Gris, Domaine Barnès-Buecher « Rosenberg » 2019*



Morceaux de homard rôtis dans un beurre de chorizo,  
les pinces et pattes pour un boudin blanc très léger, cocos de Provence liés de pistou  
Un cordon de sauce américaine

... bref une sorte de cassoulet de homard à dévorer à la cuillère !

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine  
« Cuvée Marie Léoncie » 2018*



« Un oursin dans la poche » !!!

*VDN Rivesaltes Ambré, Domaine des Schistes « Soléra »*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

95 euros hors boissons

145 euros toutes boissons comprises