



91ème vendredi des gourmets, 18 février 2022  
« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton... »

### Menu

Pour commencer, quelques agapes charcutières de fabrication maison :  
Caillettes aux herbes sauvages, jambon persillé, rillettes, pâté de campagne traditionnel  
Servis avec des radis-beurre, des champignons en pickles et du pain de campagne toasté

*AOC Morgon Rouge, Domaine Lapierre 2020 ou  
AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Bombons croustillants et dorés de pieds de cochon au foie gras et à la truffe  
Quelques asperges de Mallemort en salade, vinaigrette truffée  
*AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Robert de Nogent « Les Pommards » 2015*



Royale de boudin noir flanquée de queues de langoustine justes saisies

Coulis de piperade, le jus des carapaces pour saucer  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine  
« Cuvée Marie Léoncie » 2018*



A partager, une palette de porcelet longuement mitonnée au cidre pour être fondante

Puis laquée au sirop de Liège  
Céleri et pomme fruit au four  
*AOC Montpeyroux Rouge, Domaine Alain Chabanon  
« Esprit de Foncaude » 2016*



« Qui à peur du méchant loup, c'est pas nous, c'est pas nous... »

*VDN Muscat de Rivesalt, Vinocéros 2018*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

95 euros hors boissons

145 euros toutes boissons comprises