



150ème vendredi des gourmets, Vendredi 23 septembre 2022

Les champignons

*« Promenons-nous dans les bois pour voir si les
champignons sont là »
Et s'ils y étaient on les mangerait....*



Menu

Le déjeuner d'un matin de cueillette dans les sous-bois du Champsaur
résumé en 3 bouchées :

- Petit pot de rillettes de lapin aux trompettes de la mort, pain à l'épeautre, champignons condimentés à l'huile d'olive
- Tranche de saucisson maison aux champignons séchés en brioche
- Tourton aux champignons, tomme fraîche et pomme de terre
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Royale de cèpes, tartare de veau, cèpes et poire à l'huile de noisette
AOC Chablis, Maison Régard « Le Grand Régard » 2020



Tous les champignons de la cueillette pour une fricassée gourmande et colorée
Petites quenelles de brochet légères napées d'une sauce au vin jaune
AOC Saint-Péray, Maison Chapoutier « Haut Chamblard » 2019



A partager, une tourte feuilletée de champignons des bois
Sauce au vin de noix, petit gratin de champignons et de courge
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardine 2011



Brie farci de cèpes, salade d'endives à la pomme et aux noix
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardine 2011



« Balade sylvestre... »

VDN Rivesaltes, Domaine des Schistes « Solera »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

95 euros hors boissons

145 euros toutes boissons comprises