

58ème vendredi des gourmets, 13 avril 2018

Un menu qui vous fera un effet bœuf !



Pour commencer :

Un consommé mi-pris de bœuf

Tartare de Black Angus assaisonné de raifort et d'œufs de poissons fumés

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Viande de bœuf « Black Angus » séchée coupée en fins copeaux

Bouquet de légumes de printemps en salade, herbes et fleurs, condiment ail noir

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine des Sénéchaux 2015



Viande persillée VS viande maturée : Quelle est la plus savoureuse ?

Pièce de Wagyu cuite au sautoir, jus de déglacage, poivre maniguette

Petit gratin d'épinards et de champignons de Paris



Pièce de bœuf maturée plus de 60 jours cuite au sautoir

Sauce béarnaise, une purée très, très beurrée

AOC Pommard, Domaine Fabien Coche 2013



Tomme de Salers, confiture de figues aux noix

Salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Pommard, Domaine Fabien Coche 2013



Tarte sablée amandine meringuée aux fraises et à la rhubarbe, glace au yaourt

VDN Muscat Domaine Vinoféroce 2016



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises