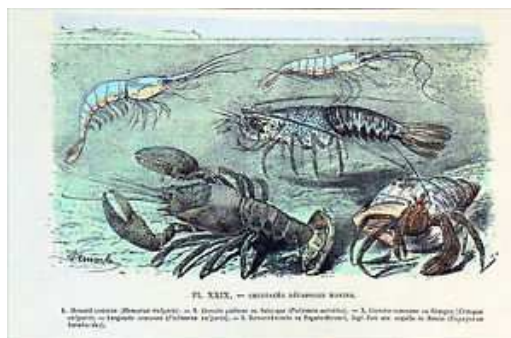


62<sup>ème</sup> vendredi des gourmets, 10 août 2018

## Araignée de mer, langouste, homard



Pour commencer :

les pattes, les coudes et le corail d'un homard pour 3 bouchées iodées

*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Crèmeux d'araignée de mer

La chair des pattes liée d'une mayonnaise légère à la pomme verte

*AOC Vouvray, Domaine Vincent Carême 2016*



Comme sur la plage de Jacmel en Haïti...

Un médaillon de langouste boucanée assaisonné d'un rougail à la mangue

La chair de pattes et des antennes en accras

*AOC Limoux Blanc, Château d'Antugnac, « Près du Chêne » 2015*



Filet de veau farci d'une queue de homard bleu de Bretagne

Sauce américaine relevée au vieux malt

Poêlée de haricots verts et girolles clous

*AOC Collioure Blanc, Terroir des Templiers, « Premium » 2014*



Macaron garni d'une crème citron à la verveine

Marmelade de pêches blanches

*VDN Muscat Domaine Vinoféroce 2016*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises