

Pour la 18^{ème} année consécutive,
nous cuisinons les crustacés pendant tout le mois d'août
Homard, araignée de mer, crevette et langouste...
Collection 2024

Menu

Les amuse-bouche autour de la crevette :

Boulette vapeur de crevettes sauvages et porc au galanga et coriandre, sauce tamarin

La croquette de crevettes grises comme à Ostende

Queue de crevette sauvage croustillante au basilic et épices douces, condiment ail noir

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Chair d'araignée de mer de Bretagne assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes
Fondant de tomate de plein champ de chez Julien à la moutarde, sauce Antiboise

AOC Alsace Blanc, Famille Kreydenweiss « Clos du Val d'Eleon » 2018



Dans l'esprit d'une tielle Sétoise garnie de langouste rose et fenouil

Jus de presse crémé et relevé au Noilly Prat de Marseillan, romarin et orange

AOC Limoux Blanc, Domaine Mouscaillo 2021



« Homard à la Bonnefon », Riz de Camargue sauté à l'ail

C'est la recette d'origine du fameux « homard à l'américaine » crée par chef provençal

Constant Guillot originaire de Gémenos qui l'inscrivit à sa carte dès 1853.

Quant au homard à l'armoricaine, c'est une confusion entre « à l'américaine »
baptisée ainsi par chef Pierre Fraysse qui avait travaillé aux Etats Unis et le pays
d'Armorique d'où provenaient les homards

*AOC Vire Clesse Blanc, Domaine Thévenet Quintene
« Cuvée EJ Thévenet » 2020*



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Le Grand Bleu » by Sandrine

VdF Vendange tardive, Château Vignelaure « Or de Vignelaure » 2022



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

Prix : 120 euros hors boisson – 175 euros toutes boissons comprises

PROLOGUE

Prenez un beau homard, puis, sur sa carapace
Posez une main ferme, et quelques sauts qu'il fasse,
Sans plus vous attendrir à des regrets amers,
Découpez tout vivant ce Cardinal des mers.

RECETTE

Projetez tour à tour dans l'huile,
Chaque morceau tout frémissant,
Sel, poivre, et puis, — chose facile, —
Un soupçon d'ail en l'écrasant;
Du bon vin blanc, de la tomate,
Des aromates à foison,
Se mêleront à l'écarlate
De la tunique du poisson.
Pour la cuisson, c'est en moyenne,
Trente minutes à peu près.
Un peu de glace et de cayenne
Pour la finir, et puis... c'est prêt.
Que de cette sauce alléchante
Des voluptés naisse l'essaim,
Et que, si bonne et si tentante,
Elle fasse damner un Saint !

ÉPILOGUE

Car plus d'une beauté rigide,
Au tête-à-tête familial
Succombe après ce plat perfide
En cabinet particulier.