



83ème vendredi des gourmets
11 septembre 2020
Les cèpes et autres champignons d'automne



*"Les champignons poussent dans les endroits humides,
c'est pourquoi ils ont la forme d'un parapluie."
Alphonse Allais*

*"Quand le chasseur rentre avec des champignons, on ne lui demande pas des nouvelles de sa chasse."
Proverbe ashanti*



Menu

En amuse-bouche, trois bouchées aux champignons sylvestres et des œufs bio du Verdon :

Œuf brouillé aux truffes d'été, croque-truffe

Œuf cocotte aux giroles, crème de ciboulette

Crespeou de champignons des bois

AOC Champagne, Domaine Massin « Soléra »



Tous les champignons d'une cueillette de septembre pour un pâté doré et croustillant servi tiède

Relevé d'un coulis de persil légèrement aillé

Quelques champignons en aigre-doux, d'autre crus en vinaigrette

AOC Côtes de Provence Blanc, Clos de l'Ours « Milia » 2019



Dos de maigre en écailles de cèpes

Soubise de cèpes

Sauce au vin jaune

IGP Vaucluse Blanc, Domaine des Enchanteurs « Songe d'Or » 2011



Un grand classique à se partager :

Une côte de veau dorée dans ses sucs, échalotes confites dans le jus

Fricassée de champignons, purée de pommes de terre aux cèpes séchés

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2016



Brie aux cèpes, salade assaisonnée d'huile de noix

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2016



Marmelade de fruits de cette fin d'été, mousse de fromage de chèvre frais, éclats de cookies

VDN Muscat de Beaume de Venise Rouge, Domaine Alain Ignace 2018



Mignardises,

Café, eaux système Cryo

Prix hors boissons : 90 euros

Prix toutes boissons comprises : 138 euros