

59^{ème} vendredi des gourmets, 11 mai 2018 : Les Morilles



« Dieu a fait des trous dans les morilles, pour que la sauce rentre dedans.
Ne contrarions pas la volonté divine ! »
Et pour accompagner ces plats, découvrons les cuvées tout en élégance
de notre ami Julien Brechet qui fait des merveilles
à l'ombre des dentelles de Montmirail.

MENU

Pour commencer, 3 petites bouchées aux morilles et aux asperges :

Flan de morilles aux asperges

Thé de morilles séchées et raviole d'asperge

Œuf de canne brouillé aux morilles et aux asperges

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Grosse morille farcie d'une mousseline de brochet

Etuvée de petits pois à la française

Sauce à l'ail des ours

AOC Gigondas Blanc, Domaine des Bosquets « Cheval Long » 2017



Dans l'esprit d'un vol au vent de grande tradition :

Ris de veau, sot l'y laisse, quenelles et morilles cuisinées au vin jaune

AOC Gigondas Domaine des Bosquets 2015



Le grand classique de la cuisine des restaurants de montagne :

Un filet de bœuf de Salers cuit un sautoir, sauce aux morilles

Croquettes croustillantes de pommes de terre

AOC Gigondas, Domaine des Bosquets, « La Colline » 2014



Rissoles de tomme fraîche aux morilles

Cœur de romaine « César »

AOC Gigondas, Domaine des Bosquets, « La Colline » 2014



De délicates fraises des bois au naturel

Jus à l'hibiscus

Glace au lait ribot

Gaufre tiède

VDN Banyuls, Domaine Terres des Templiers, « Terre des Oms »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises