

Week-end des vendredi 9, samedi 10
et dimanche 11 Décembre 2022 :
Les premières truffes



Menu autour de truffes *Tuber Melanosporum* et des légumes d'hiver

Pour commencer, trois bouchées autour de la truffe,
de « l'artichaut de Jérusalem », de « l'asperge du pauvre » et du « chou-pomme »

AOC Champagne, Maison Christian Lépitre



Tarte fine et croustillante à la truffe et à la fondue d'oignons doux au lard fumé

AOC Alsace Riesling Grand Cru, Domaine Lorentz « Altenberg de Bergheim »

Vieilles vignes 2017



Strates de Saint-Jacques et truffe au cœur d'un chou farci laqué de ses sucs

Brunoise de légumes racines « ivres » de Vermouth, beurre « gris »

AOC Chablis, Domaine Régnard « Le Grand Régnard » 2020



Poitrine de volaille fermière farcie d'un riz pilaf truffé puis poché dans un

bouillon de poule corsé, sauce Albufera

Céleri cuit en croute de sel puis écrasé à la fourchette avec du beurre truffé

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine

« Cuvée Marie Léoncie » 2019



Tourtons de tomme aux artisous d'Ardèche

Bouquet de légumes crus et de salades « retrouvés »

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine

« Cuvée Marie Léoncie » 2019



Balade gourmande

VDN Banyuls, Terre des Templiers



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

105 euros hors boissons

155 euros toutes boissons comprises