



84^{ème} Vendredi des Gourmets

09 octobre 2020

Le gibier



Le lapin de garenne

En 3 bouchées ...

La cuisse en rillettes au romarin et à la sauge, petit pain à l'ail pour tartiner
Le filet roulé dans une feuille de ventrèche, en brochette de polenta au parmesan
L'épaule confite aux herbes amères pour farcir un tourton, marmelade d'arboise

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Le chevreuil

Damier de filet de chevreuil et foie gras au chou rouge
Condiment canneberge et genièvre, quelques légumes et champignons en pickles

AOC Riesling Grand Cru Kenslersberg Domaine Lorenzt 2016



Le Perdreau

Les poitrines rôties sur coffre en cocotte comme dans une ferme provençale
Les cuisses et les bécottes en salmis pour une rostie savoureuse à dévorer avec les doigts

AOC Bordeaux Graves Blanc, Château de Chantegrive « Caroline » 2015



Le lièvre en 2 services

Le râble rôti et servi rosé, chapelure au gué de cacao, sauce aux raisins relevée d'une cuillère
de moutarde forte, gnocchis de potimarron



Les cuisses en civet dans la tradition aux châtaignes et légumes racines

*AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes
« Caune d'en Joffre » 2017*



Le dessert

Ananas victoria en écailles croustillantes, sorbet ananas et jus aux fruits de la passion

IGP Muscat Vinocéros 2018



Mignardises

Café, tisanes, eaux système Cryo

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises