

LES FROMAGES D'ORIGINE

MENU /2/ PRINTEMPS 2010

CANTAL DE L'ANNEE ET COMTE 2008...

Cubes de Cantal, de gentiane ; tronçons de poireaux à l'huile de colza grillé.
Comté râpé à la table, brunoise de navet au sel.

CARAYAC DU LOT ET COCAGNE DU TARN ...

Pâte de pruneau à l'eau-de-vie de sureau, opaline au thé puer.
Noisettes caramélisées au serpolet.

PICODON DE LA DROME...

sablé de chapelure verte puis rôti à l'huile d'olive au romarin ;
salade de fèves, abricots moelleux et raisins noirs au mirin ;
feuilles de capucine.

FOURMES DE LA LOIRE ET DU PUY DE DOME...

Fourme d'Ambert : velouté de patate douce au miel de sapin, confiture d'airelles.
Fourme de Montbrison : sarasson aux noix et chou de printemps.

CAMEMBERT DE NORMANDIE...

traité comme une mousseline ; eau de pomme au cidre fermier, granité au Calvados.

CRAYEUX DE RONCQ DU NORD-PAS-DE-CALAIS...

Biscuit soufflé au cumin relevé de vinaigre liqueur, livèche et persil simple.
Tranche de crayeux, gelée d'hibiscus.
Un verre de bière de l'Abbaye Gembloux.

Pain Noir – brioche à la farine torréfiée – feuille craquante au sel de Maldon.

Menu des six fromages cuisinés
Trois fromages au choix