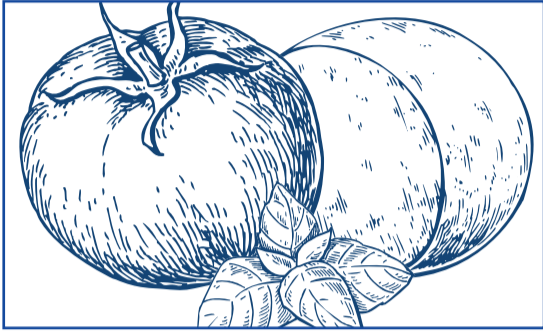


LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

ENTRÉES



Salade Caprese

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ

Salade Caprese

Cette salade, d'apparence très simple, possède pourtant une histoire des plus originales, puisqu'elle n'a pas été créée pour un Italien, mais pour un ancien roi d'Égypte. En 1952, à la suite d'un coup d'État militaire dans son pays, le roi Farouk d'Égypte est contraint à l'exil. Il choisit alors l'Italie pour refuge et passe quelques jours sur la petite île de Capri. Il séjourne à l'hôtel Gatto Bianco, l'un des établissements les plus en vue de l'époque. Après une baignade matinale, l'ancien souverain regagne l'hôtel et demande au chef de lui préparer un plat très frais. Le cuisinier, fouillant dans son garde-manger, y découvre quelques produits régionaux de qualité. Il compose alors une assiette simple mais savoureuse : tomates, mozzarella, basilic frais et un filet d'huile d'olive. C'est ainsi que naît la salade Caprese. À la suite de cet événement, la recette gagne rapidement en popularité dans toute l'Italie, puis dans le monde entier.

Œuf mollet printanier, perles d'huile

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT

Tartare de saumon au poivre de Timut, nems de légumes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

Écrasé d'avocat et duo de crabe et de crevettes

ACCORD SUGGÉRÉ : APANAGE BRUT

Asperges, sauce hollandaise

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT

PLATS

Navarin d'agneau en cocotte

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE

Filet de Canette façon Apicius

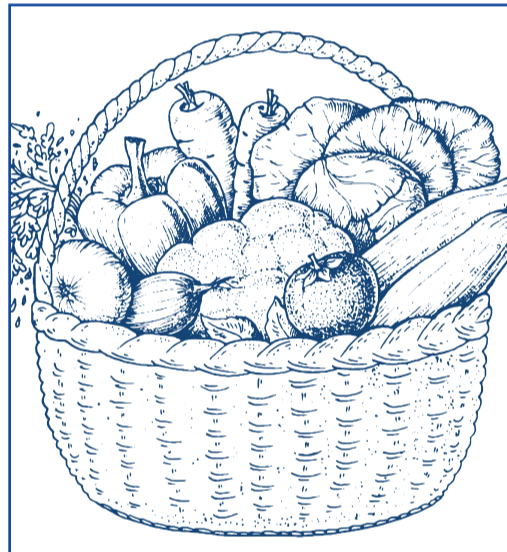
ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE

Lieu jaune aux morilles, sauce au champagne, jardinière de légumes

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC

Cocotte de céréales méditerranéennes aux légumes du moment

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC

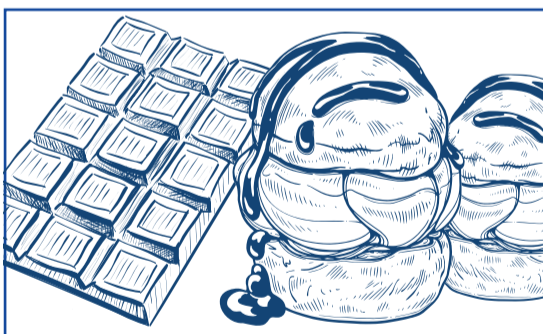


ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille confites

Jardinière de légumes

DESSERTS



Profiteroles au chocolat et à la vanille

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015

Les Profiteroles

Les profiteroles n'ont pas toujours été sucrées ! Au XVIème siècle, la « profiterolle » désignait un petit profit que recevaient les domestiques à titre de récompense. Elle prenait une forme un peu particulière : une petite boulette de pain cuite sous la cendre et généralement jetée dans un "potage aux profiterolles". L'évolution vers le dessert givré est due à une invention qui va révolutionner la pâtisserie française : la pâte à choux. C'est le cuisinier de la reine Catherine de Médicis qui a eu l'idée : un gâteau à partir d'une « pâte à choux ». Il s'agit d'une pâte dressée à la cuillère sur une plaque et séchée sur le feu. De ce fait, les plus grands pâtisseries vont s'emparer de la pâte à choux pour élaborer de nombreuses recettes. Au XIXème siècle, Antonin Carême imagine de délicieuses chouquettes farcies à la crème pâtissière ou à la chantilly. Les profiteroles viennent de naître !

Fraises Melba

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ

Finger citron

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

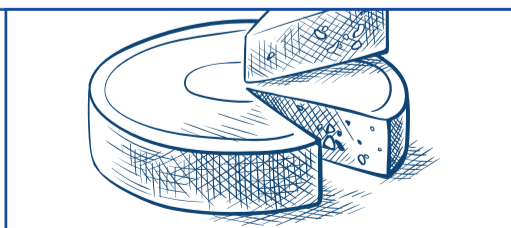
Crème brûlée

ACCORD SUGGÉRÉ : RATAFIA DEMOISELLE

À PARTAGER

Jambon Ibérique

Chèvre frais aux herbes folles



Assiette de fromages

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

Coquillettes au jambon*

*Viande origine France