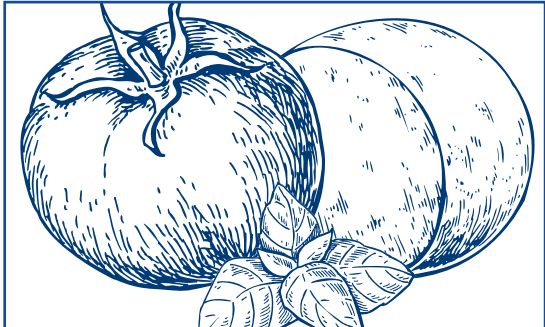


LE RÉFECTOIRE

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.

Saumon gravlax, financier aux herbes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

Écrasé d'avocat, duo de crabe et de crevette

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BRUT

Pâté en croûte, salade de légumes pickles

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT

PLATS

Côte de cochon, cuisson basse température, sauce au porto, pommes de terre grenailles confites

ACCORD SUGGÉRÉ : TERRAS DO GRIFO

Filet de lieu à la provençale, piperade

ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES ROSÉ

Cocotte de légumes du soleil

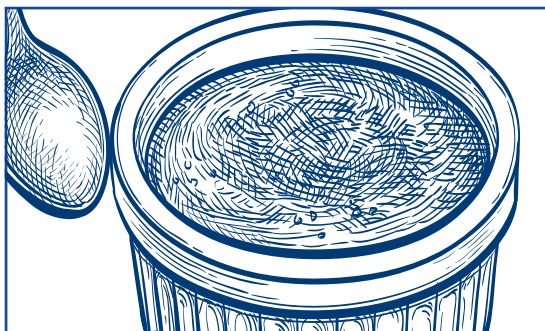
ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROSÉ

Volaille façon grand-mère, mijotée en cocotte

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE



DESSERTS



Crème brûlée

ACCORD SUGGÉRÉ : RATAFIA DEMOISELLE

La Crème Brûlée

La crème brûlée aurait été inventée au XVII^e siècle par le cuisinier français François Massialot, qui en donne la première référence écrite dans l'un de ses ouvrages de recettes. Selon la tradition, lors d'un dîner organisé par Philippe d'Orléans, Massialot trouva la crème servie trop froide. Souhaitant la réchauffer sans en altérer la texture, il eut l'idée ingénieuse de passer un fer chaud sur le sucre saupoudré à sa surface. Le sucre se caramélisa tandis que la crème resta fraîche, donnant ainsi naissance à la crème brûlée telle que nous la connaissons aujourd'hui. Ce dessert séduit par sa texture délicieusement onctueuse, la finesse de son caramel croustillant et sa saveur vanillée incomparable. Symbole de la gastronomie française, la crème brûlée demeure un grand classique apprécié pour son élégance et sa simplicité.

Pêche Melba

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

Abricot rôti au miel et au romarin

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY GRAND CRU ROYAL MILLÉSIMÉ 2015

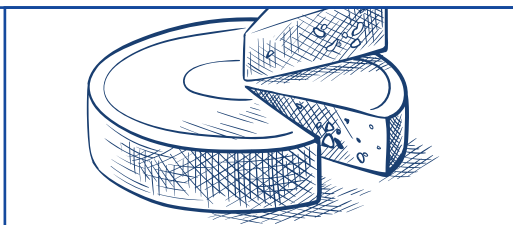
Craquant au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015

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