



Jérôme Feck - L'hôtel d'Angleterre
Champagne Michel Gonet Blanc de blancs Grand cru
2010

POUR 6 PERSONNES

TARTARE

2 daurades royales 800/1000 g

6 huîtres

1 jus de citron

Huile d'olive p.m.

Sel et poivre

Détailler les daurades et les huîtres en petits morceaux.

Assaisonner de sel, poivre, jus de citron et huile d'olive.

Réserver au frais.

CAVIAR

50 g de caviar Petrossian

CRÈME DOUBLE

125 g de crème double

Étaler la crème sur du papier sulfurisé.

Congeler puis détailler.

TUILE À L'ENCRE DE SEICHE

20 g d'encre de seiche

30 g de farine

180 g d'eau

160 g d'huile d'olive

CHAMPAGNE MICHEL GONET BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2010

Cette cuvée Champagne Michel Gonet est issue du terroir des Grands Crus du Mesnil-Sur-Oger. Ce Blanc de Blancs millésimé 2010 est le fruit de nos meilleures parcelles de chardonnay. Cette cuvée vinifiée en parcellaire provient du lieu-dit « les Hautes Mottes ».

Ce champagne extra-brut, racé, complexe, est l'une de nos grandes cuvées du terroir des Grands Crus de la Côte des Blancs. Ce millésime aérien se caractérise par sa fraîcheur, sa finesse et sa minéralité.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ -
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

En images :

Contacts:

L'HÔTEL D'ANGLETERRE

219 Place Mgr Tissier, 51000 Châlons-en-Champagne

Tél. : 03 26 68 21 51

www.hotel-dangleterre.fr ^[2]

CHAMPAGNE MICHEL GONET

37, avenue de Champagne

03 26 57 50 56

<http://www.gonet.fr> ^[3]



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/tartare-de-daurade-royale-et-huitre-creme-double-et-caviar-petrossian>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_20173.jpg?itok=M9Um1nQI

[2] <http://www.hotel-dangleterre.fr>

[3] <http://www.gonet.fr>