



**HABITS DE
SAVEURS**
Collection 2018

SAINT JACQUES JUSTE SAISIÉS AUX AGRUMES ET
MOUSSE DE POMMES DE TERRE
JÉRÔME FECK - L'HÔTEL D'ANGLETERRE
CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE



CHAMPAGNE
POL ROGER

SAINT JACQUES JUSTE SAISIES AUX AGRUMES ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE JÉRÔME FECK - L'HÔTEL D'ANGLETERRE

POUR 4 PERSONNES

260 g de pomme de terre
20 g de beurre demi-sel
35 g de crème liquide
8 pièces de Saint Jacques
1 orange
1 citron
1 pamplemousse

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Réaliser une purée de pommes de terre.
Ajouter immédiatement le beurre et la
crème chaude. Passer au chinois, puis
mettre la préparation dans un siphon.

Escaloper les Saint Jacques, les rôtir,
puis les disposer au centre d'une
assiette.

Mettre quelques morceaux d'agrumes
dessus, puis la mousse de pommes de
terre et quelques herbes. Déguster.

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE

Le Brut Réserve Pol Roger arbore une belle robe jaune paille et une effervescence abondante et fine.

Son nez, puissant et engageant, révèle au départ des arômes de fruits (poire, mangue...) et déploie ensuite des senteurs légères de chèvrefeuille et de jasmin blanc, puis se poursuit sur des notes briochées et vanillées.

En bouche, derrière une attaque franche et dynamique, le vin ore une belle harmonie et une agréable fraîcheur, tout en présentant une certaine structure.

Des saveurs de fruits cuits (gelée de coing, conture d'abricot) y voisinent avec bonheur, avec des fragrances de cire d'abeille et de miel d'acacia. Faites de notes à la fois fruitées (zeste d'orange contite, mandarine...) et épicées (cardamome, anis vert), la persistance aromatique est remarquable.

Les étoilés de la
Champagne


Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

Capitale du Champagne
EPERNAY

L'HÔTEL D'ANGLETERRE

219 Place Mgr Tissier, 51000 Châlons-en-Champagne - Tél. : 03 26 68 21 51 - www.hotel-dangleterre.fr

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