

**HABITS DE  
SAVEURS**  
Collection 2017



TARTARE DE DAURADE ROYALE ET HUÎTRE,  
CRÈME DOUBLE ET CAVIAR PETROSSIAN  
JÉRÔME FECK - L'HÔTEL D'ANGLETERRE  
CHAMPAGNE MICHEL GONET BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2010



## TARTARE DE DAURADE ROYALE ET HUÎTRE, CRÈME DOUBLE ET CAVIAR PETROSSIAN JÉRÔME FECK - L'HÔTEL D'ANGLETERRE

### 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

Etaler 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'HÔTEL D'ANGLETERRE

219 Place Mgr Tissier, 51000 Châlons-en-Champagne - Tél. : 03 26 68 21 51 - [www.hotel-danglerterre.fr](http://www.hotel-danglerterre.fr)

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