

**HABITS DE
SAVEURS**

Collection 2017



BAR DE LIGNE SAUCE AU CHAMPAGNE FONDUE DE FENOUIL
SALPICON D'HUÎTRES GILLARDEAU
DOMINIQUE GIRAudeau - LE GRAND CERF
CHAMPAGNE COLLARD-PICARD CUVÉE PRESTIGE



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

**BAR DE LIGNE SAUCE AU CHAMPAGNE FONDUE DE FENOUIL
SALPICON D'HUÎTRES GILLARDEAU**
DOMINIQUE GIRAUDEAU - LE GRAND CERF

POUR 4 PERSONNES

1 bar de 1,5 kg écaillé et levé en filet
8 huîtres Spéciales Gillardeau n°3
décoquillées
1 cl d'huile d'olive vierge
2 dl de champagne
1 botte de ciboulette ciselée
2 belles échalotes finement ciselées
1 dl de crème liquide
100 g de beurre fin
2 fenouils
Sel et poivre du moulin

Nettoyer le fenouil en enlevant la première feuille, émincer finement et étuver doucement au beurre, à couvert.

Couper le bar en 4 filets. Le poêler à l'huile d'olive chaude côté peau pendant 2 minutes, le cuire sur l'autre face pendant 1 minute et le poser sur une assiette beurrée allant au four. Enlever la peau et les parties grises du bar, le badigeonner de beurre et réserver.

Etuver au beurre 1 échalote ciselée. Déglacer au champagne et réduire d'un tiers, crémier et réduire d'un tiers, puis monter au beurre à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer.

Couper les huîtres en petits dés, ajouter la ciboulette et l'échalote et poivrer.

Finir de cuire le bar au four à 200°C pendant 2 à 3 minutes. Dans le même temps, réchauffer la fondue de fenouil et la mettre au centre de 4 assiettes chaudes. Placer dessus les huîtres crues et le filet de bar. Napper de la sauce chaude et donner un tour de moulin à poivre sur les filets de poisson.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD
CUVÉE PRESTIGE

Belle robe or clair. Nez friand, expressif, mariant les fruits blancs à une tonalité biscuit pâtisseries. La bouche est franche, équilibrée, gourmande. Elle propose les mêmes arômes engageants. Un style mûr très séduisant

Issu majoritairement des Grands et premiers Crus de Champagne, elle est composée des meilleurs premiers jus de raisins (Coeurs de Cuvée et Cuvée). La Cuvée Prestige bénéficie d'une vinification sans fermentation malolactique et d'un élevage en foudres de chêne pendant 12 à 15 mois en moyenne. Quatre années d'assemblage puis trois ans de vieillissement en cave finissent de peaufiner cette cuvée d'exception. L'équilibre parfait entre finesse, fruité et caractère lui autorise tous les moments de dégustation.

Les étoilés de la
Champagne



Capitale du Champagne
EPERNAY

LE GRAND CERF

50, Route Nationale 51 - 51500 Montchenot - Tél. : 03 26 97 60 07 - www.le-grand-cerf.fr

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