

HD

**MARSAN**

*Hélène Darroze*



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

REIMS FRANCE

DINER DU LUNDI 13 MAI 2024

*Pour titiller l'appétit...*

Taloea comme au Pays Basque, maquereau de la pêche du jour, herbes et épices  
Panisse croustillant, fromage de chèvre fumé, thym frais  
Jeunes navets de Patricia Dondaine, crème de pimientos del piquillo,  
tapenade d'olives Taggiasche

**CHAMPAGNE TAITTINGER, BRUT RESERVE – MAGNUM**  
**CHAMPAGNE TAITTINGER, BRUT MILLESIME – MAGNUM 2016**

L'asperge blanche « Belle du Marsan », madeleine de Proust en cette saison...  
*comme un mikado joué sur une huître « Perle Blanche »,*  
*caviar Kristal du lac des mille îlots,*  
*émulsion d'huître au jus d'asperge fermentée*

**COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, BLANC DE BLANCS, MILLESIME 2013**

Passage obligé sur ma table... le foie gras de canard trié par Robert Dupérier dans les Landes...  
*confit aux poivre long et baies de Tasmanie,*  
*cerises bigarreaux, gelée de champagne rosé, pistaches de Sicile et estragon*

**COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, BLANC DE BLANCS, MILLESIME 2008**

L'incontournable homard bleu aux épices tandoori...  
*mousseline de carottes des sables aux agrumes confits,*  
*réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche, montée au beurre noisette*

**COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, BLANC DE BLANCS, MILLESIME 2004**

La caille Isabelle, grasse comme un ortolan, élevée par Pierre Duplantier...  
*rôtie dans une jeune feuille de figuier puis légèrement caramélisée au binchotan,*  
*petits pois et kiveis de l'Adour, extraction des cosses des pois,*  
*jus de salmis relevé d'une pointe de Mezcal*

**COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, ROSE, MILLESIME 2008**

Les fraises Ciflorette façon confiture du Vieux Garçon...  
*crème glacée au propolis, gelée d'eucalyptus,*  
*croustillants de pâte à croustade*

**CHAMPAGNE TAITTINGER, PRESTIGE ROSE - MAGNUM**