



- SAMEDI 24 MAI 2014 -

LA FOULERIE
ET
LES JARDINS DE COURANCES
ACCUEILLEMENT

ERIC TROCHON

DU RESTAURANT

LE "SEMILLA"

54 RUE DE SEINE 75006 PARIS

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011

CUISINE ET GASTRONOMIE

- Menu -

Apéritif

VDP DES COLLINES RHODANIENNES
"Viognier de Rosine" (Domaine Ogier) 2012

Vin Blanc

COTES-DU-JURA
"La Bardette" (Domaine Labet) 2010

Vin Rouge

CORNAS
"Prémices" (Domaine Durand) 2011

Patience

Une petite soupe froide en préambule.

*Grecques de légumes du jardin,
gelée de citron, herbes folles*

Sommités de choux fleurs bariolés, petits oignons, jus acidulé au curcuma et citron, gelée de citron, coriandre fraîche et autres herbes du potager de Courances.

*Epaule d'agneau confite,
pulpe d'épinard beurre noisette*

Epaule d'agneau rôtie longuement, confite sur une purée très fine d'épinards et verveine, jus d'agneau, pousses de roquette et zestes d'agrumes

*Caillé de fromage frais au melilot,
confit de rhubarbe et fraise, conversation*

Fromage frais teinté de melilot (*Melilotus officinalis*), rhubarbe cuite au sucre, fraises écrasées, une allumette de feuilletage garnie de crème d'amande.

Pain Semillant

Le pain de Semilla, levain naturel et farine de meule.

Infusions et thé vert