



Le dîner d'Epicure

Projet professionnel terminales bac technologique
10 avril 2002

La Caille farcie en gelée, nid de pimprenelle, mélisse, capucines et lollo rossa.

Château Cadillac-Lesgourgues Bordeaux Supérieur 1998



Le filet de rouget en écailles de sel, composée d'oignons rouges, citronnelle et poivre houttounya de Branda

Château Haut Selve Blanc Graves 1999



Le steak d'autruche aux baies roses et à la coriandre, paillasson de pommes et livèche, poire au caramel et à l'angélique

Château Haut Selve Rouge Graves 1998



La tarte fine à la calville, effluves de monarde, chiboust du Bas-Armagnac et glace à la bergamote

Château de Laubade X.O. A.O.C. Bas-Armagnac



Café et mignardises

