

**HABITS DE
SAVEURS**

Collection 2018



NOIX DE SAINT JACQUES EN ROSACE,
RÂPÉ DE CHOUX FLEURS RELEVÉ AUX CONDIMENTS CITRON ET CAVIAR ROYAL
THOMAS DEBOUZY - HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE
CHAMPAGNE DE CASTELLANE CUVÉE COMMODORE



CHAMPAGNE
de Castellane
EPERNAY DEPUIS 1895

NOIX DE SAINT JACQUES EN ROSACE, RÂPÉ DE CHOUX FLEURS RELEVÉ AUX CONDIMENTS CITRON ET CAVIAR ROYAL THOMAS DEBOUZY - HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

POUR 3 PERSONNES

COQUILLES SAINT JACQUES

A l'aide d'un couteau, ouvrir les Saint Jacques, récupérer la noix et la rincer. Garder la coquille plate pour le dressage.

APPAREIL À GRAVELAX POUR LES NOIX DE SAINT JACQUES

100 g de gros sel
100 g de sel fin
100 g de sucre
2 zestes de citron jaune

Mixer le tout, recouvrir les Saint Jacques avec le mix et laisser le tout au frais pendant une heure. Bien rincer les noix et les tailler en tranches pour le dressage en rosace.

CONDIMENT DE CITRON

2 citrons jaunes
40 g de sucre
5 g de coriandre en grain
5 g d'anis sauvage

Peler à vif les citrons, les tailler en tranches et les mettre dans une casserole avec le sucre, la coriandre et l'anis. Couvrir d'aluminium et mettre au four

à 170°C pendant environ 30 minutes. Cuisson terminée, le passer au chinois étamine et refroidir.

CHOUX FLEURS

1 chou fleur violet
1 chou fleur blanc

Prendre quelque sommité et les râper. Les assaisonner ensuite avec un peu de sel et le condiment citron.

Décorer avec 10 g de caviar Royal et 3 pousses d'Oxalys verte.

CHAMPAGNE DE CASTELLANE CUVÉE COMMODORE

La Cuvée Commodore est destinée aux Epicuriens à la recherche de leur grand Champagne pour faire plaisir ou se faire plaisir.

Créée en 1968, cette cuvée Commodore est issue des meilleures parcelles de Pinots et de Chardonnay.

Assemblage : composée d'une majorité de Chardonnay (45 %), complétée par un assemblage de Pinot noir et Meunier

Dosage : entre 9 et 10 g/l.

Belle couleur or pâle à la mousse intense, fine et persistante. Le nez est tourné vers la fraîcheur, avec des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs.

La bouche est vive et très équilibrée, apportant une finale toute en fraîcheur et en élégance.

les étoilés de la
Champagne



Capitale de Champagne
EPERNAY

HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

4, Route de Sézanne - 51530 Vinay - Tel. : 03 26 59 99 99 - briqueterie@relaischateaux.com - www.labriqueterie.fr

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