

Menu "Carte blanche..." proposé par **Eric Cellier** du **Restaurant Cellier-Morel**
et les vins choisis par **L'Epicuvin** pour

"Foods & Dreams"

*Foie gras de canard poêlé,
Raviole d'amandes et citron, croustillant de fruits à coques, kumquat frais*

Champagne – **Veuve Cliquot** *Grande Dame* 1995

Champagne – **Bollinger** *Grande Année* rosé 2002

*Crevettes de Méditerranée poêlées,
Purée de carottes au curcuma, praliné de cacahuète, mandarine et cédrat de chez Bachès*

Puligny-Montrachet 1^{er} cru *les Pucelles* - **Domaine Chartron et Trebuchet** 2001

Coteaux du Cap Corse - **Clos Nicrosi** 2013

*Filet de boeuf cuit à basse température,
Mange tout et maras des bois, jus réduit, condiment persil, anchois, pistache*

Aligot

Saint-Estèphe - **Château Cos d'Estournel** 2^e G.C.C. 2005

Coteaux du Languedoc – **Clos des Truffiers** 2001

*Mousse citron vert combava, cœur gariguettes,
Sorbet concombre, fraises fraîches et éclat de meringue*

Allemagne-Mosel riesling - **Markus Molitor** *Welhener klost* auslese. 2005

Jurançon - **Clos Uroulat** 2009

Vendredi 26 mai 2017

Restaurant Cellier-Morel
27 rue de l'aiguillerie à Montpellier