

On en parle



DANSE AVEC LES ÉPICES !

1. DÉLICATE GELÉE

Une gelée de champagne aux parfums exquis concoctée avec le champagne brut réserve du domaine. Avec un foie gras, un chaource, ou même un dessert!

POT DE GELÉE DE CHAMPAGNE JEAN-JACQUES LAMOUREUX, 100 G, 5 €.

2. HUILE TRUFFÉE

Tous les arômes de la truffe blanche concentrés dans

cette huile d'olive italienne. À utiliser directement à table, ou à réchauffer doucement.

HUILE DE TRUFFE BLANCHE, GOCCE DI TARTUFO, 55 ML, 14,50 €.

3. SEL À RÂPER

Venu des hauts plateaux de l'Himalaya, un bloc de sel très pur, à râper dans l'assiette.

TROIS BLOCS DE DIAMANT DE SEL ET UNE PETITE RÂPE, CLOP STUDIO, 29,90 €.

4. VINAIGRE FIN

Un vinaigre à la figue très aromatique et de grande qualité, comme tous les produits signés de la belle marque Aix&Terra.

VINAIGRE À LA PULPE DE FIGUES, AIX&TERRA, 200 ML, 9,90 €.

5. MÉLANGE À SAUPOUDRER

Pour assaisonner le foie gras, une association de poivre noir et blanc

du Pendjab, poivre vert fleur de sel de Madagascar, piment de Jamaïque, sucre roux des Mascareignes et baie roses.

MÉLANGE « FOIE GRAS », TERRE EXOTIQUE, 60 G, 6,70 €.

6. PISTILS PARFUMÉS

Un safran exceptionnel cultivé par Anne-Sophie Le Cam dans le sud du Finistère. Son

conseil : quelques filaments parfumeront la fleur de sel ou une bonne huile d'olive.

FILAMENTS DE SAFRAN DE LA FERME DU STIVAL, 40 PISTILS, 25 G, 10 €.

7. CONFIT ÉPICÉ

Un confit de vin de Bourgogne et pain d'épices préparé par Emmanuelle Baillard. Sa note de pain d'épices saupoudré sous forme de chapelure le prédispose à

accompagner le foie gras.

CONFIT DE VIN ET PAIN D'ÉPICES, NECTARS DE BOURGOGNE, 100 G, 5,50 €.

8. MOUTARDE TRUFFÉE

Cette moutarde fraîche au chablis et à la truffe noire sublime un risotto ou une tranche de gigot froid. Son pot de grès noir et or en fait un cadeau idéal.

MOUTARDE AU CHABLIS ET BRISURES DE TRUFFES, MAILLE, 125 G, 26,90 €.