



laurie raphaël

QUÉBEC MONTRÉAL

CÔTES DE BORDEAUX



Recettes interprétées par Raphaël Vézina, Ambassadeur des Côtes de Bordeaux

*Au commencement était l'œuf **

Jaune d'œuf pasteurisé, crème de pancetta, brouillade d'œuf,
chanterelles bouton et espuma de vieux cheddar
Blaye Côtes de Bordeaux 2012, Château Bertinerie

■

*La fête de la morue**

Brandade de morue à la Bordelaise, salade de tomates, chips de pain
Blaye Côtes de Bordeaux 2010, Cailleteau Bergeron

■

*La fin des haricots**

Salade de haricot vert au foie gras, parfait de foie gras, vinaigrette au
vinaigre de Xeres, mousseuse et bouquet de haricot
Francs Côtes de Bordeaux 2011, Château Puyfromage

■

*L'esprit de l'oie **

Parmentier et suprême de canette, trompette des maures,
purée d'ail confit et mini légumes de saison
Cadillac Côtes de Bordeaux 2010, Château Lamothe de Haux
Castillon Côtes de Bordeaux 2010, Château Tertre de Belves

■

*Retour en enfance **

Œuf au lait et confiture de vieux garçon

B O R D E A U X

* En référence au livre de recette : la cuisine de la Tupiña, Jean-Pierre Xiradakis