



Millebuis

MENU ÉTOILÉ À LA MAISON
PAR MAXIME KOWALCZYK, L'EMPREINTE

TOMME AUX FLEURS SAUVAGES DES ALPAGES
& GIVRY "CLOS DES CHEVRIS"



Une recette du chef
Maxime Kowalczyk
Restaurant L'Empreinte
à Buxy
(🍴 Guide Michelin 2020)

TOMME AUX FLEURS SAUVAGES DES ALPAGES

Originaires du Tyrol autrichien, les Tommes aux fleurs sauvages ont réussi à s'implanter progressivement chez nos producteurs fromagers français, notamment dans le Jura, l'Alsace et la Savoie. Ce fromage doux est un incontournable: fabriqué avec du lait cru ou pasteurisé de vache, sa pâte est de couleur jaune ivoire et la croûte humide est recouverte en fin d'affinage par des pétales de fleurs comestibles: bleuet, pissenlit, mauve, rose, souci, fraise... ce qui permet aux parfums des pétales de se diffuser dans la pâte et ainsi de procurer à ce fromage des arômes floraux exquis!

&

GIVRY "CLOS DES CHEVRIS"

La finesse typique de notre Givry "Clos des Chevrès", ses arômes légèrement toastés viendront s'accorder aux saveurs gourmandes de la Tomme et à son bouquet fleuri (souci, rose, bleuet, foin...).

À servir à une température de 16 - 18 °C.



Millebuis