Régal

www.regal.fr

N° 92 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2019

STARS DE NOËL
HOMARD, FOIE GRAS, VOLAILLE...

Spécial fêtes

100 RECETTES QUI FONT WHAOUUU !

1001 IDÉES POUR UN RÉVEILLON GOURMAND

BÛCHES FÉERIQUES OU DESSERTS MAGIQUES ?

RECETTES DE CHEFS **DES ÉTOILES DANS L'ASSIETTE**

LES SECRETS **DU KOULIBIAK**

DÉLICES AUX PARFUMS D'ÉPICES

VINS DE FÊTE
SÉLECTION ET ACCORDS PARFAITS

Régal
N° 92 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2019 FRANCE METRO : 3,95€ AND : 4,50 € - BEL : 4,60 € - CAN : 7,99 $ CAD - D : 6,90 € - DOM/S : 4,80 € - ESP : 5,50 € - ETATS-UNIS : 6,95 $ USD - GR : 5,20 € - ITA : 5,20 € - LUX : 4,60 € - MAR : 45,00 MAD - PORT CONT : 5,20 € - SUI : 7,80 CHF - TOM/S : 880 CFP - TUN : 9,50 TND

uni médias
M 01664 - 92 - F: 3,95 € - RD

Que boire...

avec le saumon fumé

L'acidité naturelle des champagnes soutient et allège agréablement la texture fondante du saumon. Leurs arômes perçants s'associent aux notes intensément fumées du poisson. Des blancs puissants, non boisés, vifs sont une autre possibilité, comme certains spiritueux (whisky) pour les amateurs de sensations fortes. Plongez.

Champagne Gosset

Grande réserve brut

Un flacon cossu pour un champagne énergique, puissant, juteux, gorgé de fruit, porté par une acidité sans concession. Du caractère, du volume, de la structure : un champagne de table qui tiendra tout le repas. **44 €.**

Champagne Bonnet-Ponson

Non dosé, premier cru

Aussi généreux au nez (pomme au four, coing, crème) que volumineux en bouche, voilà un champagne non dosé généreux, caressant, qui finit tonique et frais. Un vrai vin de table. Saumon ou foie gras. **28 €.**

Jean Velut

Lumière et Craie, brut blanc de blancs

Lumière et craie, ce sont celles de Montgueux, îlot calcaire dominant la plaine de Troyes. Les Velut en tirent ce chardonnay bien typé, sapide, citronné, et arrondi. Saumon et fruits de mer. **28 €.**

Champagne Mandois

Victor, brut, 2008

Un grand millésime, un séjour sous bois et un long vieillissement en cave, cela nous donne ce champagne bouqueté, complexe, vineux, charnu et d'une fraîcheur encore juvénile. Pour la table exclusivement. **40 €.**

Champagne Castelnau

Extra-brut

Vineux et frais, à la fois tonique et épanoui, cette marque de coopérative reste fidèle à son style qui ne se dilue pas dans son extra-brut. Sept ans de vieillissement sur lies mais pas une ride ! Saumon fumé. **35 €.**

Champagne Cattier

Premier cru, brut nature

Derrière une robe aux reflets dorés, un nez en nuances (nougat, prunelle, fruit vert, brioche) et une bouche claire, vivace mais délicate, sans austérité. Parfait pour surfer sur la texture du saumon. **32 €.**

>>> Retrouvez la recette des **bleuets marinés au saumon fumé et petits craquelins au fenouil** sur regal.fr

L'ABUS D'ALCOOL NUIT GRAVEMENT À LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. © MARC DANTAN

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160