

La Boutique Sensorielle Dans Le Noir ?

Petite sœur du groupe Dans le Noir ?, mondialement connu pour ses Restaurants, la Boutique Sensorielle Dans Le Noir ? est située en plein cœur de Paris entre Beaubourg et les Halles. C'est un concept unique au monde basé sur la dégustation dans le noir absolu de produits lauréats des « *Dans le Noir ? Blind Tasting Awards* » ?.

Ce label garantit des produits aux propriétés gustatives et organoleptiques exceptionnelles.

Nos produits



Des produits de haute qualité sensorielle, lauréats des *Dans le Noir ? Blind Tasting Awards*, c'est-à-dire rigoureusement sélectionnés par des experts voyants et non-voyants lors de dégustations dans l'obscurité absolue par l'Institut Européen de Test et Dégustation à l'Aveugle.

Les Paniers

38,33€ ht/ 42,50€ ttc

Le panier classique



Château Haut Fonrousse - Monbazillac

Awards : Or

Description : D'appellation Monbazillac, ce liqueureux est issu des cépages sémillon, sauvignon et muscadelle. Il est entièrement vendangé à la main par tris successifs.

Vin à la fois fruité et confit avec une finale souple, fine et équilibrée. Peut se boire à l'apéritif, mais il saura accompagner les fromages ainsi que les viandes en sauce.

L'avis du jury : Très floral (aubépine, fleur blanche, acacia), avec des notes miellées et caramélisées. Très rond et gouleyant. Bel équilibre.

Lucien Doriath - Foie gras de canard tradition

Awards : Bronze

Description : fondant, onctuosité et douceur satinée.

Excellent foie gras (de canard) entier de haute qualité de fabrication artisanale

Assaisonné avec seulement du sel et du poivre pour préserver le goût typique et naturel du canard de Barbarie.

Médaille d'or du concours général agricole 2016

L'avis du jury : Excellent foie gras à la texture fondante et onctueuse. Son Goût finement épicé et exalté par une légère saveur salée accompagnera parfaitement vos apéritifs ou entrées.

Ingrédients: foie gras de canard, sel, poivre



SARL Carretier & Fils - Cerneaux Chocolat

Awards : Argent

Description : Noix enrobées de chocolat fabriquées dans le Midi-Pyrénées. Un goût sublime de chocolat associé à la texture croquante des noix. AOP noix du PERIGORD.

L'avis du jury : Des pralinés aux noix...Belle combinaison. Élégant et surprenant. Essayer et apprécier.

Ingrédients : chocolat 60%, cerneaux de noix 40%



55,65€ ht/ 62€ ttc

Le panier prestige



Moine SAS - Crillon des Vosges

Awards : Coup de cœur de l'Institut

Description : Vin 100% naturel, élaboré à partir de rhubarbe non traitée. Ce vin moelleux possède une teneur en sucre bien dosée. Osez-le dans vos desserts. Parfait pour les foies gras et les fromages forts.

L'avis du jury : Exceptionnel. Une explosion d'arômes. En harmonie avec les desserts. C'est un produit d'exception, tranquille et moelleux sans excès. A découvrir et à faire découvrir.



J.Grolière - Foie gras à la crème de marron

Awards : Coup de cœur de l'Institut

Description : Foie gras de canard garanti du sud-ouest. Il a été cuisiné à une température moins élevée pour préserver saveur et souplesse. Parfaite combinaison de l'arôme puissant du foie gras de canard et l'onctuosité de la crème de marrons.

Il est certifié charte excellence des Artisans Conserver Produit du Patrimoine Culturel et Gastronomique Français

L'avis du jury : Belle association foie gras et crème de marron. Texture onctueuse et fondante au goût original.

Ingrédients : Foie Gras de Canard (origine France) 90%, Crème de Marrons 9% (châtaigne, sucre, morceaux de marrons glacés, eau, sirop de glucose, sel, poivre...



Rond de Sorcière - Miel d'acacia aux brisures de truffe

Awards : Or

Description : Mélange de brisures de truffe et de miel d'acacia. Association parfaite de goût de truffe et de miel d'acacia. Accompagne à merveille un brie au lait cru, une cuisse de volaille de Bresse ou un foie gras.

L'avis du jury : Original et exceptionnel en son genre. Goût intense de truffe.

Ingrédients : miel d'acacia, truffe d'été tuber aestivum 0,5%, arôme truffe.

50,83€ ht/ 57€ ttc

Le panier insolite



Mas de Cadenet - Vin cuit de Provence

Awards : Coup de cœur de l'institut

Description : Le vin cuit est une tradition d'Aix-en-Provence que seules quelques familles de vignerons font perdurer. Un vin légendaire qui accompagne les célèbres 13 desserts provençaux de Noël : gibassier, nougat, fruits secs, calissons, etc. Le moût recueilli pendant les vendanges est cuit au feu de bois de chêne dans un chaudron. Une fois le moût réduit, la fermentation (complètement naturelle) est faite en cuve. Le vin est ensuite soutiré dans des fûts de chêne où on le laissera vieillir quelques années.

Le nez est exubérant avec ses notes expressives de caramel, d'agrumes, de pruneaux, d'abricots secs et de mendiants. Il se caractérise par un équilibre remarquable entre sucre, alcool et vivacité. En bouche, une grande complexité aromatique qui va du pruneau aux fruits secs.

L'avis du jury : Une belle longueur portée par les fameuses notes de fumé provenant de la cuisson au feu de bois. Chocolats, pâtisseries et confiseries sont ses compagnons de prédilection.

Foie Gras J.Grolière - Foie gras à la crème de marron

(Voir Panier prestige)

Antton Chocolatier - Tablette de chocolat noir au piment d'Espelette

Awards : Or

Description : Chocolat noir 70% cacao au piment d'Espelette. Il est issu d'une fabrication artisanale dans l'atelier Antton Chocolatier. Cette chocolaterie d'Espelette a pour vocation de marier le chocolat aux ingrédients traditionnels Basques tels que le piment d'Espelette ou la cerise noire.

L'avis du jury : Un mariage réussi qui nous entraîne dans un voyage sensoriel en terre Basque.

Ingrédients : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de piment d'Espelette, lécithine de soja (1,25%), vanille naturelle



56,43€ ht/ 63,50€ ttc

Le panier apéritif



Révillon d'Apreval - Champagne prestige brut

Awards : Or

Description : La fraîcheur du chardonnay associée à la puissance du Pinot Noir fait de cette cuvée un champagne frais, élégant et structuré. Sa robe est « jaune pâle » avec des reflets verts, le nez est discret et floral. Les bulles sont fines et persistantes, la bouche est longue et franche avec des arômes de fruits frais et d'agrumes. Ce champagne est idéal en début de repas, pour agrémenter des huîtres ou du fromage.

L'avis du jury : Champagne parfaitement équilibré, d'une grande fraîcheur et au parfum fleuri. Un rapport qualité prix excellent qui a bluffé le jury.

Lucien Doriath - Foie gras de canard tradition (Voir Panier classique)

Conserverie Furic - Émietté de thon aux algues

Awards : Bronze

Description : Accompagné d'une algue appelée « wakamé », ce Thon Blanc Germon émietté, et préparé dans une marinade épicée au vinaigre et de vin blanc selon une recette bretonne.

Le wakamé au nom scientifique *Undaria pinnatifida* est une algue riche en fibres, en calcium et en vitamine B12.

L'avis du jury : Profil condimenté où le thon apporte de la consistance autour des aromates marqués par le wakamé. Ensemble harmonieux à servir frais sur du pain grillé ou en salade.

Ingédients : thon blanc Germon (25%), algues wakamé réhydraté (25%), oignon, huile d'olive et de colza, vinaigre de vin blanc, vin blanc, sel, poivre, épices

Olimiel Nyons

Awards : Or

Description : Tapenade d'olive assaisonnée. savant mélange d'Olives noires de Nyons AOP (89%), de miel origine France (8%), de câpres et d'aromates de Provence.

L'avis du jury : Beau mariage. Bel équilibre. Coté acidulé, très friand

Ingédients : pulpe d'olive noir de Nyon AOP 89%, miel origine France 8%, câpres (câpre, eau et sel), aromates de Provence



Complément ou remplacement

La Gourmande - Pâté de foie gras Fénelon 10€ HT / 10,50€ TTC

Awards : Or

Description : Produit fabriqué de façon artisanale suivant les méthodes traditionnelles du sud-ouest. Les canards d'origine du Périgord sont élevés en liberté sur l'exploitation dès leur premier jour. De plus, ce pâté est assaisonné avec des herbes produits localement et 100% issus de l'agriculture Biologique.

L'avis du Jury : Un vrai délice et un excellent rapport qualité prix.

Ingrédients : Chair de porc et viande de canard (60%), foie gras de canard (33%), œuf, oignon, sel, poivre



Le Clos de Laure - Confit de rose de Grasse 6,19€ HT / 6,50€ TTC

Awards : Coup de cœur de l'Institut

Description : Ce confit cuit au chaudron en cuivre est réalisé à partir des pétales de roses Centifolia cultivées à Grasse. Parfait pour vos petit-déjeuner, vos tartines grillées ou en accompagnement d'un fromage doux.

L'avis du jury : Extraordinaire et original. Véritable merveille en goût et en texture.

Ingrédients : infusion de pétales de rose centifolia (30%), sucre, jus de citron, pectine, colorant E120 si besoin



Domaine J Laurens - Crément de Limoux Brut 9,17€ HT / 11€ TTC

Awards : Bronze

Description : Cépage 60 % Chardonnay, 30 % Chenin, 5% Mauzac, et 5% Pinot Noir. Vin d'A.O.C de Limoux produit dans le Domaine près de Carcassonne.

Le nez est citronné avec une bouche tout en finesse ronde et vivifiante.

L'avis du jury : Fraicheur aromatique et vivacité. Il accompagnera parfaitement vos apéritifs et surprendra agréablement avec un plateau de fruits de mer.





Biscuiterie de Provence - Macarons des Baronies aux amandes

6,19€ HT / 6,50€ TTC

Awards : Or

Description : Fabriqués de façon complètement artisanale, ces macarons allient un mélange d'amandes et de miel

L'avis du jury : Une explosion de saveurs. Excellents macarons de grande qualité avec un goût original et une texture à la fois croquante et moelleuse.

Ingrédients : Sucre, amande (41%), blancs d'œufs, miel de Provence IGP, extrait pur de vanille.



Diane de Poytiers - Nougat de Montélimar

5€ HT/ 6€ TTC

Awards : Argent

Description : Diane De Poytiers est le plus ancien artisan de nougat de Montélimar. Le nougat est cuit dans un chaudron de cuivre durant 2 h, il est réalisé avec des matières premières locales de qualité comme le miel et les amandes.

Cette maison est recommandée par le guide Gourmand, le guide-vert Michelin et le guide Gault Millau.

L'avis du jury : Pâte onctueuse et tendre d'amandes émondées torréfiées aux arômes de fruits et de miel avec une note de fleur d'orangée.

Ingrédients : sucre, amande, sirop de glucose, miel, pistache, blanc d'œuf, pain azyme (fécule, huile végétale et eau), vanille naturelle