

°Escargots petits gris de nos garrigues...Belle sauce riche & onctueuse légèrement tomatée relevée aux piments d'Espelette, saucisse & cul d'un vieux jambon de Lacaune ,comme les aimait lou papé, à se brûler & lécher les doigts.....35

°Parmentier de boudin de Porc noir bio du domaine de fromental, aux deux pommes, oignons de Citou, feuilles de moutarde rouge, chèvre de Combebelle gratiné, ail des ours.....38

°D'un beau canard gras élevé en liberté à la ferme du Roc à Cambiac & gavé traditionnellement au maïs blanc en grain, son foie mi cuit infusé au muscat de Baroubio, en saucisson virtuel roulé au cacao, truffes mélando cavées par mon ami Poux à St Chinian & morilles fraîches, gel de grenache, gratte cul sauvage, pâte de coing40

°Retour de cueillette de mon ami Alex, de belles morilles, coins secrets à Caunes Minervois, des oeufs bio de mon ami Rédate, le ferme de barthes, en belle omelette baveuse.....47

°Des eaux cristallines du Venoubre des monts de Lacaune, belle truite fario, ikejime, tiré en filet et désarété par mes soins, en bourride Languedocienne à l'accent du Haut Languedoc, grenouilles & écrevisses, riz audois des rizières de Marseillette en risotto végétal à l'ail des ours,62

°St Jacques de plongée cuite en coquille sur branches de romarin, le fumet mousseux au beurre de truffe & consommé des barbes , caviar osciètre de st Guilhen le Désert, asperges & champignons sauvages.....72

° D'un beau canard gras élevé à la ferme du Roc à Cambiac, la cuisse en ballon, aux olives noires de Lucques, confite en tajine en immersion végétale, légumes printaniers, un fil d'huile d'olive première pression à froid, fleur de sel, poivre au moulin, thym frais.....38

°Chevreau de lait...né & élevé la ferme de Colombelle par mes amies Anne & Heiner...en belle blanquette Printanière...sauce riche & onctueuse aux morilles fraîches.....42

°Cuit en patience sur l'esprit d'un pot au feu printanier, petit gigot de chevreau, désossé et roulé à l'ail noir bio du midi , fumé aux sarments de vignes, la niaque d'une moutarde bio à l'ancienne..... 48

°Pigeonneau élevé à l'ancienne par mon ami Jérôme..la ferme de la Crête..nourri de blé....maïs.. pois..cuit et servi sur poêle de fonte..la rôtie de ses béatilles en brochette...légumes d'hiver.....63

Plats de Mémoire

°Ma tête de veau race Gasconne, en direct de la ferme du Domaine de Puech à Lacombe, élevé sous la mère, élevage éthique, non intensif, légèrement truffée, longue cuisson dans un bouillon végétal, belle sauce gribiche croquante & parfumée d'un bouquet d'herbe fleuri, légumes printaniers.....36

°Cuisiné en cocotte à l'ancienne & servi en délicatesse, pieds & paquets d'agneau élaborés par mes soins, comme les aimait César, ma gourmandise Provençale.....42

°Les ris d'agneau fermier de race Caussenarde né & élevé en France, poêlés confits et servis sur poêle de fonte, au parfum d'échalottes, légumes Printaniers & Mousserons des prés.....52

°L'assiette Pastorale, Une invitation à découvrir les fromages bio & fermier de notre terroir que j'aime passionnément, fleuris par nos éleveurs , affinés dans notre cave.....28

°Mon insolite crème brûlée, au lavandin sauvage, très bonne crème fermière & lait de chèvre.. oeufs de canne, opaline de praline rose, sorbet coing, citron vert & basilic, moux de raisin22

° L'instant glacé , tendrement turbiné par mes soins, la crème glacée ou le sorbet de saison.... 22

°Ma gaufre gourmande pur cacao amer, ganache chocolat ivoire au lait & carotte sauvage, crème chantilly, ma crème glacée aux marrons glacés comme un bonbon.....24

°Fine tarte tiède aux pommes Ariane de nos vergers, caramel au beurre salé bio au lait cru de la ferme de Briola, ma crème glacée à la vanille bourbon, touche de chantilly.....24