



Vrai carte courte printanière

La nature suit son rythme , la météo est capricieuse, le jardin les accompagne . Je me dois de respecter ce mécanisme naturel en créant une vraie carte courte afin d'être au plus proche des acteurs de notre territoire en fonction de cette saisonnalité. Laissons le vivant s'exprimer.....

*Première cueillette...Belles asperges vertes de Montagnac récoltées par mon ami Franck ...toute en fraîcheur...herbacée à crue...vinaigrette légère à l'ail noir bio du Midi.....28€
Escargots petits gris de nos garrigues...Belle sauce riche & onctueuse légèrement tomatée relevée aux piments d'Espelette...comme les aimait lou papé.....à se brûler & lécher les doigts.....32€
Des eaux fraîches du lac de Montbel..truite bio bien élevée...légèrement fumée par mes soins aux herbes de nos garrigues.....une saladette de pommes de terre du Pays de Saualt...croquant de ses oeufs....ciselé de cébettes & perlée de faisselle de chèvre de la ferme de Combe Belle.....35€
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 petit péché du château & morilles coufite au muscat de Baroubio...lait de fleur de thym...touche de coing...gelée de grenade.....38€*

Feuillantine d'esturgeon d'Aquitaine en brandade gourmande aux graines de coquelicots...monté de mes mains à l'huile d'olive du Domaine Castigno...nage réduite au caviar respectueux du Château Castillonne.....72€

*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..longue cuisson dans un bouillon végétal...belle sauce gribiche croquante & parfumée d'un bouquet d'herbes fleuries....légumes printaniers...34€
D'un beau canard gras ...élevé à la ferme du Roc...la cuisse en ballon aux pignons de pin..confite en immersion végétale...en cocotte sur un lit de légumes printaniers...un fil d'huile d'olive extra vierge du domaine Castigno..fleur de sel ..poivre au moulin..thym frais.....36€
Chevreau de lait..né & élevé la ferme de Colombelle par mes amies Anne & Heiner...en belle blanquette Printanière..sauce riche & onctueuse aux morilles fraîches...pomme de terre vapeur..38€
Passage obligé dans notre maison...plat de mémoire...mon cassoulet gourmand lentement mijoté au four...canard gras..agneau..saucisse..saucisson à l'ail...couennes..carsalade..coustellous..cul de vieux jambon...pied de cochon & oreille...haricots à la souque de Marc Cauhope...thym frais...laurier..ail rose de Lautrec..sel nature..oivre au moulin...eau filtrée.....42€
Pigeonneau élevé à l'ancienne par mon ami Jérôme..la ferme de la Crête..nourri de blé....maïs.. pois...cuit rosé sur poêle de fonte...légumes printaniers...petite brochette de ses béatilles.....58€*

En direct de la chèvrerie de Combe Belle...le chèvre frais au lait cru..affiné par mes soins en bûche d'herbes fraîches..poivres sauvages au moulin..un fil d'huile vierge du Château...14€

Le temps des fraisesdes fraises bio du jardin de mon ami Didier à Castelnau d'Aude.....

Nature au sucre bio.....15€

En sorbet tendre & glacé..turbiné par mes soins à la spatule.....15€

Avec une chantilly à l'ancienne montée minute à la main.....18€

Au muscat du Domaine Baroubio cuvée Nicolas vieille vigne.....20€

Melba de tradition...fraises..sorbet & sirop du même fruit...chantilly.....20€

En pavlova déstructuré ...meringue...fraises...chantilly...sorbet...coulis.....20€

Mon insolite crème brûlée....lavandin sauvage...lait de chèvre & oeufs bio....15€

Pour amateur gourmand de chocolat...ma mousse au chocolat noir bio...oeuf...beurre de baratte..15€

Une expérience culinaire de territorialité alliée à une prise de conscience des traditions anciennes