



Vrai carte courte printanière

- °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.....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 gratte cul sauvage...compotée d'arbouses.....40€
- °Premières morilles fraîches d'ici...coins secrets cueillies par mon ami Alex...des oeufs bio de mon amie Rédate..la ferme des Barthes..en belle omelette baveuse...belle rapé de truffes Aestivum..48€
- °Mozzarella bio de bufflonne des Corbières...filée par mon amie Alexandra à Pradelles en Val..vierge de tomate coeur de boeuf bio du jardin de Valérie.....touche de Caviar oscietre...vinaigrette condimentée à la fleur de sureau.....58€
- °Loup de Méditerranée délicatement fourré d'amandes fraîches...rôti & terminé à l'étouffé..vivacité de son jus aux tomates olivettes...tarte végétale aux petits légumes printaniers..une huilée à l'aneth sauvage.....58€
- °Riz Audois des rizières de Marseillette en risotto végétal gourmand..au pesto des basilics du jardin... ..loup de Méditerranée tiré en filet et désarété par mes soins..compoté de tomates anciennes & Caviar éthique original Saint Guilhem du château Castillonne.....120€
- °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...38€
- °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.....38€
- °Cuisiné en cocotte à l'ancienne et servi en cocotte...chevreau de lait ...né & élevé à la ferme de Colombelle par mes amies Anne & Heiner..en belle blanquette printanière..sauce riche & onctueuse aux morilles fraîches...petites pommes de terre nouvelles coufites de sauce.....52€
- °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 printanier & Mousserons des prés.....58€
- °Pigeonneau élevé à l'ancienne par mon ami Jérôme..la ferme de la Crête..nourri de blé...maïs.. pois..cuit rosé et servi sur poêle de fonte...légumes printaniers... brochette de ses béatilles...62€
- ° En direct de la chèvrerie de Combe Belle...le chèvre frais au lait cru..affiné par mes soins aux pignons de pin en bûche gourmande..poivres sauvages au moulin..belle râpée de truffes d'été. .22€
- °Le temps des fraises ..des fraises bio de mon ami Didier à Castelnau - d'Aude.....**
- °Nature au sucre bio en belle portion gourmande.....20€
- °En sorbet tendre & glacé..turbiné par mes soins à la spatule.....20€
- °Avec une chantilly bio à l'ancienne montée minute à la main.....20€
- °Au muscat du Domaine Baroubio cuvée Nicolas vieille vigne.....24€
- °Melba de tradition...fraises..sorbet & sirop du même fruit...chantilly.....22€
- °En pavlova déstructuré ...meringue...fraises...chantilly...sorbet...coulis.....22€
- °Insolite crème brûlée..lavandin sauvage..lait de chèvre & oeufs bio...petites madeleines au miel..20€

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