



pour finir la fin de l'année voici notre menu de la Saint Sylvestre

Mise en bouche
(Brouillade d'œuf au poivre de Timut, corail d'oursin)

Homard en textures et saveurs multiples :
(Bouillon au yuzu de Mr Dufau/radis green meat, raviolo au shiso, escabèche au citron caviar)

Foie gras de canard mi-cuit au gomasio de noisette, pousses insolites
Vinaigrette au fruit de la passion, pain roulé au sésame

Noix de Saint-Jacques sur un risotto vénéré, émulsion à la truffe noire du Périgord

L'agneau de lait de Belaun confit à la clémentine Corse, crémeux de persil tubéreux au piment d'Espelette et cèpes du Médoc

Assiette de fromages de Jean François à Cocumont, pulpe de pruneaux à l'huile d'amandons de pruneaux et pain à la châtaigne

Vrai/faux trou normand au Géranium Calvados

Un T.O.C de chez Valrhona
(Tentation obsessionnelle chocolatée)
Macaé, Tanariva, Ashanti, Dulcey, Jivara, Manjari

mignardises

75 €

(nous vous demanderons un chèque d'une valeur d'un menu pour confirmer votre réservation)

Le restaurant sera fermé du 22 au 30 Décembre inclus

l'agneau de lait de Belaun



l'agneau de lait "Belaun" est issu de la très ancienne race "Manech tête noire". Cette brebis, avec ses cornes typiques, est une race locale menacée d'extinction. Elle est cependant très adaptée à la montagne et façonne le paysage de la Vallée des Aldudes depuis des siècles. De nature "rebelle", elle présente des qualités maternelles remarquables.

Nous sommes attachés à sauver cette race, continuer la transhumance pour lui garantir une alimentation saine tout au long de l'année. La viande de cet agneau, nourri exclusivement du lait de sa mère est savoureuse et d'une finesse exceptionnelle!

le poivre de Timut du Népal



Cette petite baie est extrêmement rare. On la trouve sur les marchés de Katmandou, elle est récoltée par les paysans dans les montagnes népalaises. En bouche il surprend par ses notes boisées, et d'agrumes (très pamplemousse) avec une pointe de fruits de la passion qui en fait un allié des produits de la mer, des bouillons, voire en version sucrée, des fruits exotiques (ananas, mangue ...) et d'un chocolat fort en cacao.

Son utilisation est la même que ses autres cousins zanthoxylum (Sichuan rouge classique et Sichuan vert) : finement concassé avant utilisation (il ne passe pas au moulin) et si possible légèrement torréfié (quelques secondes dans une poêle chaude), afin d'optimiser ses arômes. Rien ne sert d'avoir la main lourde : quelques baies suffisent! Très intéressant aussi en infusion : mettre quelques baies dans un bouillon (crustacés, légumes, poissons) pour pocher un produit, en glisser quelques une dans une papillote ou (secrét d'un chef), 4-5 baies en chauffant une préparation pour crème brûlée, filtrer, et cuire : bluffant avec une subtil alliance de notes poivrées et de pamplemousse, vos convives essaieront en vain de savoir d'où cette saveur vient!

Persil tubéreux



Le persil, tout le monde connaît ! Et aussi les multiples usages culinaires de son feuillage, qu'il soit plat ou frisé. Mais le persil tubéreux, que l'on appelle encore persil à grosse racine, persil d'Angleterre ou persil d'Allemagne est beaucoup moins connu. Et pour cause ! Il est fort difficile d'en trouver dans les magasins, même en saison.

C'est pourtant un ingrédient appréciable que les gourmets découvrent avec plaisir. On consomme non seulement les feuilles de cette espèce, mais aussi ses racines, que certains - pour ne pas les avoir goûtées - confondent avec le panais.

l'huile d'amandons de pruneaux



Obtenue par première pression à froid d'amandons issus de prunes d'Ente cultivées et récoltées dans le Sud-Ouest de la France pour la fabrication de pruneaux, cette huile unique a déjà conquis Michel Bras, Pierre Marcolini, Frédéric Bau...

Avec son arôme d'amande amère et de frangipane, elle sublime tous les desserts aux fruits d'été (abricots, pêches, cerises, fraise), relève les légumes anciens et fait même chanter un simple plat de lentilles... Huile d'amandons de pruneaux - Perles de Gascogne

radis green meat



Un radis vert de forme allongée. Radis croquant qui rappelle le goût du radis noir en un peu plus doux. Ce radis peut être consommé en salade, coupé en lamelles, avec une simple vinaigrette. Il peut aussi être préparé en soupe. Pensez à éplucher le radis pour enlever le côté "piquant".

chocolat Valrhona : Dulcey



Il y a 8 ans de cela à l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, Frédéric Bau, son fondateur, faisait une démonstration d'une recette devant des pâtisseries venus du monde entier. Etourdi, il laisse son bain-marie pendant 10 h. Et le chocolat blond fit son apparition... La grande nouveauté de cette rentrée 2013... A découvrir

absolument

Valrhona offre un nouveau monde de saveurs avec la création des chocolats blonds Dulcey 32 %. D'une couleur blonde et avec une texture fondante et enveloppante, il a un goût un peu sucré avec des notes de biscuits à la pointe de sel. Les ingrédients comme le beurre de cacao, le lait et le sucre, sont soigneusement sélectionnés

Bien à vous,

Pierrick Célibert