

Entrées

~L'oreille de cochon, l'amande et l'escargot~

Une entrée un peu volée dans un restaurant catalan et inspirée d'une cantina portugaise.

~Topinambour et Graved lax~

Le topinambour cru, la Doa, l'espuma de citron confit amènent à l'Omble un goût d'Orient.

~les dernières des Rey, cette année bien sur...

Asperges et crème brûlée de foie gras

~Mes premiers bords sur des voiliers~

Kakabia, une soupe de poisson que l'on pourrait prendre sur un caïque turc le long des côtes.

***Végétozores signalez-vous...**

Plats

~Secret de poissonnier~

Cou de cabillaud et morue rôtis avec plein de trucs verts et pommes nouvelles au four.

~Lola nous glane les orties~

Poulet manchonné et cuit au vin, Coulis d'orties et pois gourmands à la française.

~Terre mer, pif paf~

Andouillette de porc tirée à la ficelle, sauce de brandade, cake de morue.

~Depuis 2002, cela fait quand même un bail~

Agneau en croute de pain sur une bombine de paysan .

Desserts

ou/et

Plateau de fromages régionaux

***Sablé breton poire cuite**

***Pogne en pain perdu, granité de clairette**

***Baba au rhum**

***Chocolant et sorbet d'orange**

~

...nous, on fait le reste! *

Itinéraire art Drôme....

SILLON,

Partons du mot pour imaginer un *menu*.

Le blé, part belle d'un travail, la lame trace le sillon...

Le bœuf, lui tire la lame et nous eh bien tirons du plaisir de celui-ci...

Le caillou est chassé par la lame, là il nous sert de support.

Le microsillon est le contenant de notre dessert...**aussi**

-Couteaux de mer et taboulé

Libanais sauce vierge,

-Pièce de boeuf farcie d'herbes et

entourée de lard de Colonnatta,

puis cuit brutal,

-Sorbet de chèvre et tuile

de parmesan,

-Framboise et Ava...

Ce menu est à 38 euro