



JARDIN DES SENS
MENU « ÉCLAT DU TERROIR EN LANGUEDOC »

Depuis quelques jours, le menu « Éclat du terroir en Languedoc » a changé, mettant en avant de nouveaux vigneronns de notre région. Chaque trimestre, les frères Pourcel aiment affecter des recettes toujours innovantes aux produits du terroir qu'ils se plaisent à vous faire découvrir. Ils s'attachent à les mettre à l'honneur dans ce menu, pour faire découvrir leurs créations méditerranéennes, mais également des vigneronns de la région. Pour cette rentrée, bienvenue au roi des sous-bois, aux fruits et légumes aux couleurs dorées de l'automne. Ce menu, à 80 €, incluant les vins, est servi uniquement du lundi au vendredi au dîner, et le samedi au déjeuner. Chaque plat est accompagné d'un verre de vin du Languedoc-Roussillon, sélectionné par notre sommelier.

Vigneronns sélectionnés

Geoffroy et Jean-Philippe d'Albenas, Château Bas d'Aumelas, vin rouge, Coteaux du Languedoc « Barathym » 2007. +33 (0)6 19 57 88 27, +33 (0)4 67 96 83 40.

Philippe et Sylvie Ellner, Domaine des Conquêtes, vin blanc, Vin de Pays de l'Hérault 2007. 04.67.57.35.99. www.domaine-des-conquetes.com

Michel Chapoutier, vin de dessert, Vin Doux Naturel de Banyuls 1998. www.chapoutier.com

Amuse-bouche
L'œuf coque, crème de panais au lard.

La composition autour du cèpe : en terrine tiède, en royale et son émulsion, en croquette aux oignons doux des Cévennes.

Vin rouge : Coteaux du Languedoc, « Barathym » 2007,
Château Bas d'Aumelas, par Geoffroy et Jean-Philippe d'Albenas.

Le filet de loup poêlé minute, galette de risotto croustillante, petits artichauts façon barigoule, jus de cuisson relevé de thym et tomate.

Vin blanc : Vin de pays de l'Hérault 2007,
Domaine des Conquêtes, par Philippe et Sylvie Ellner.

La tarte fine de Poire de pays et chocolat coulant, glace au potimarron, caramel demi-sel.

Vin de dessert : Vin Doux Naturel Banyuls 1998, par Michel Chapoutier.

80 € incluant les vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération