

Carcassonne, l'hiver....

- °Escargots petits gris de nos garrigues...dans une saucée légèrement tomatée relevée au piment d'Espelette...cul d'un vieux prisuttu Nustrale..sauce fraîche artisanale..à se lécher les doigts...25€
- °Des roussillous..cèpes.. pieds de mouton..chanterelles..coins secrets..cueillis par ma copine Kiki..en belle poêlée gourmande....une huilée persil plat ail rose de Lautrec.....28,50€
- ° Saumon sauvage...fumé par mes soins aux herbes de nos garrigues..une saladette de pommes de terre du Pays de Sault ..des cébettes..des basilics..vinaigrette légère aux citrons bio & curcuma....32€
- °D'un beau canard gras ..gavé traditionnellement au maïs blanc en grain..par mon ami Jean Pierre la ferme du Roc... son foie confit par mes soins aux marrons & truffes mélando ..en saucisson gourmand...coufit de coing...lait de géranium...gelée de gratte cul sauvage.....pollen de fleur...34€
- °Des truffes fraîches de Cabrespine..Tuber Mélanosporum..cavées par mon ami Philippe..des oeufs bio de mon amie Réate..la ferme des Barthes..en belle omelette baveuse.....36,50€
- °Ma galette végétale bio au quinoa... & légumes d'hiver.....gomasio bio.....25€
- °Ma tête de veau.cuisson lente..dans un bouillon végétal..sauce gribiche & légumes d'hiver.....26,50€
- °D'un beau canard gras..élevé à la ferme du Roc à Cambiac...la cuisse en ballon..confite en immersion végétale...en tajine sur un lit de légumes d'automne..un fil d'huile d'olive vierge extra bio de mon ami Poirier producteur molinier à Albières...fleur de sel....poivre au moulin...thym frais....28,50€
- °Les ris d'agneau..poêlés confit..au parfum d'échalottes..champignons & légumes d'automne..36,50€
- °Mon cassoulet gourmand..lentement mijoté & gratiné au four..Canard gras...agneau...sauce fraîche..saucisson à l'ail..couennes..carssalade..coustellous..cul de vieux jambon..pieds de cochon..haricots de Castel..thym..laurier..ail rose de Lautrec..sel nature..poivre au moulin ..eau de source.38€
- °Un beau poulet fermier..élevé au domaine de Peyremale..Fajac en Val..par mon ami Olivier..désossé et roulé aux cèpes frais & truffes mélanosporum..cuit à basse température..sur l'esprit d'un pot au feu hivernal....jus végétal & mordant d'une moutarde bio à l'ancienne.....38,50€
- °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..brochette de ses béatilles..légumes d'hiver..suc de son jus....48,50€
- °Un agneau bio rouge du Roussillon..né & élevé sous la mère au Domaine Terres libres par mon ami Nicolas Brahic..le carré désossé & cuit rosé à coeur ..petite brochette de ses abats..en assiette aromatique..suc déglacé d'herbes fraîches...légumes d'hiver braisés aux truffes mélando.....58,50€
- °Lotte blanche de petit bateau...en filets..désarétée par mes soins..rôtie au thym frais & servie sur poêle de fonte..voilée de chorizo Sarta bio..légumes d'hiver.. vivacité de son jus aux tomates séchées & olives noires traditionnelles en tapenade...poivre timut au moulin & fleur de sel...38,50€
- °St Jacques Fraîche..de la Baie de St Briec..cuites en coquilles..vapeur garrigue..petits légumes d'hiver..cébette fraîche..beurre de baratte bio & rapé de truffes fraîches mélando.....43,50€
- °Mon insolite crème brûlée..lavande légère..vanille bourbon..oeuf de canne & lait de chèvre bio..12€
- °Pour amateur & gourmand de chocolat..ma mousse au chocolat noir bio Miche Cluizel..Plantation El Jardin à Fuente de Oro Colombie... beurre de baratte..vanille bourbon & oeuf bio.....12€
- °Mon sorbet tendre & glacé de saison..turbiné par mes soins à la spatule.....13€
- °Poire de nos vergers pôchée à la réglisse naturelle..fourrée d'une crème de marron douce saveur d'Occitanie.. caramel au beurre demi sel de baratte bio...ma crème glacée onctueuse au lait de brebis bio à la châtaigne..sablé éclaté aux châtaignes liquoreuses.....16,50€
- ° Tout cru..Tarte végétale aux fruits frais & sorbet turbiné par mes soins du moment.....18,50€
- °En direct de la chèvrerie..de mon amie Bouette..Fajac en Val..le chèvre frais au lait cru..affiné par mes soins..en bûches d'herbes fraîches..poivre sauvage au moulin & compotée de coings....14,50€

Robert cuisinier du bonheur.....

Truffes noires d'hiver de Cabrespine.....

Précieux champignon mûri dans l'humus au pied des chênes et des noisetiers, la truffe dégage un parfum puissant et équivoque : à la fois animal et végétal, chaud et capiteux, et presque sucré. Une noblesse naturelle sublimée .

Toutes mes truffes fraîches sont de qualité tube Mélanosporum & proviennent exclusivement de Cabrespine..elles sont cavées par mon ami Philippe et son chien.....

Laissez vous guider par l'inspiration et la créativité de Robert qui vous propose de savourer les plats de sa composition imaginés et cuisinés pour sa saison secrète... Créé à partir de produits frais du marché pour votre plus grand plaisir dans le respect des préférences de chacun..

Cuisine, truffes et jardin s'entremêlent pour une balade gourmande.

Je vous remercie de votre confiance et vous souhaite un très agréable moment...

Carte blanche à Robert.....

Saison secrètes de truffes fraîches noires mélanosporum de Cabrespine.....

Promenade truffière en 4 dégustations

2 découvertes salées, une fromagère, une sucrée.....135€

sélection de 3 verres de vin à 25€

Promenade truffière en 5 dégustations

3 découvertes salées, une fromagère, une sucrée.....165€

sélection de 4 verres de vin à 30€

Promenade truffière en 6 dégustations

4 découvertes salées, une fromagère, une sucrée.....185€

sélection de 5 verres de vin à 35€

(Pour votre confort cette saison est servie si elle est choisie par tous les convives de la même table)

Le pain qui vous sera servi, obtenu par fermentation naturelle et un petit pain rustique au levain naturel & graines bio, pétri, façonné de mes mains, cuit dans notre four, d'une farine bise bio fraîche sans additif, écrasée à la meule de granit à la meunerie de Luc sur Aude. D'une eau pure dynamisée à 28°, d'un levain naturel bio élaboré par mes soins & sel naturel de l'île Saint Martin à Gruissan.

Liste des Allergènes:

Pour tous renseignements par rapport à mes plats, veuillez vous adresser au responsable de salle.

1° céréales contenant du gluten.

3° oeufs et produit à base d'oeufs

5° arachides et produits à base d'arachide

7° lait et produit à base de lait

9° céleri et produit à base de céleri

11° graines de sésame et produits à base de graines de sésame

13° Lupin et produits à base de lupin

2° Crustacés et produit à base de crustacé

4° poissons et produits à base de poissons

6° soja et produits à base de soja

8° fruits secs ou fruits à coques

10° moutarde et produit à base de moutarde

12° Anhydride sulfureux et sulfite

14° mollusques et produits à bases de mollusques

Robert cuisinier du bonheur.....

Tous mes plats sont artisanalement élaborés par mes soins à base de produits bruts dans la recherche du meilleur.....