

PRODUITS BRUTS

À PARTAGER

1 produit 8 — 2 produits 15 — 3 produits 22

Boeuf séché au poivre d'Emmanuel

Saucisses et saucissons d'Emmanuel

Cochons d'Auvergne, sel de Millac, épices de belles origines, vin naturel, aucun intrant chimique, les salaisons d'Emmanuel Chavassieux sont coupées au couteaux et surtout plein de goût et de caractère

Ventrêche de Noir de Bigorre et poivre noir Sarawak

Oui, le gras a du goût et de la personnalité! Et oui, il aime le poivre!

Fourme de Valcivières

Un bleu unique, puissant et à la palette aromatique très riche

Tomme de brebis 3 mois d'affinage

Eric nous propose une tomme tendre et douce, subtile et parfumée

LA CUISINE DU JOUR

17.06.17

Coques, ficoïde glaçiale, petit pois, cardamome 8

Tartare de boeuf de race Galloway, betterave, huile de noix, coriandre 8

Lieu jaune de ligne, blettes, petit pois, cebettes 20

Veau de race Blonde d'Aquitaine, champignon de Paris, courgettes 18

Cochon de race Berkshire, carottes, navets 20

Tarte chocolat, praliné noisette, sorbet earl grey 6,5

Baba à l'Armagnac, chantilly crème crue, raisins secs 7.5

Vacherin de fraise, sorbet sureau, miel du gatinais 8.5

L'ÉQUIPE DU JOUR

En cuisine CLÉMENT Desbans (Chef) | GAETAN Coculo | LOUISE Lemaire | BAKARY Dicko

En salle LAURE Masson | KEVIN Amar | SARAH Lazes | YANNICK Laurent

QUELQUES RESISTANTS DU JOUR

Grégoire et Fabienne Desnoullez | Lessay, Manche | Maraîchage | Légumes et herbes aromatiques

Grégoire et Fabienne sont installés depuis 20 ans à Lessay dans la Manche. Ils travaillent en bio sur 3 ha des variétés anciennes non-hybrides de légumes et d'herbes aromatiques sur les magnifiques terroirs de bord de mer autour de Lessay. Ils cultivent sur des sols principalement sableux mais également de la tangué dans le havre et dans le marais. Le seul engrais qu'il utilise est 100% naturel, le varech : des algues déposées par les vagues le long de la côte. Avec pour résultat des légumes uniques.

Christophe Collini | Saint-Pever, Côtes d'Armor | Maraîcher | Légumes et herbes aromatiques

Impossible de décrire Christophe, sa philosophie et son immense travail en quelques lignes. Sur 3,5 ha autour de la forêt d'Avaugour, il cultive avec sa compagne actuellement 1400 variétés différentes de fruits, légumes et herbes aromatiques, le tout en biodynamie (une partie est en permaculture). Une partie importante du travail et de l'engagement de Christophe est de mener des expérimentations à partir de semences paysannes qu'il récupère ou qu'on lui envoie des quatre coins du monde. Avec l'aide de chefs comme Clément aujourd'hui, il opère une sélection gustative de ces semences. Dans cette logique, parmi ses nombreux projets, Christophe oeuvre au lancement d'un conservatoire du goût. C'est un bonheur de découvrir chaque semaine les trésors que nous qu'il nous envoie!!

Andreas & Stéphanie Roth | Panjas, Gers | Elevage | Viande de boeuf Galloway

Andreas et Stéphanie ont fait dès leur installation en 1998 le choix de l'agriculture biologique. Sur 80 ha, ils élèvent des porcs noirs gascons et des boeufs Galloway, deux races rustiques à la viande savoureuse. Les boeufs sont nourris uniquement d'herbe, de foin et de plantes aromatiques sauvages et les porcs d'un mélange de céréales produit exclusivement sur la ferme (orge, du blé, du triticale ou du seigle, de l'avoine, de la féverole, du lupin et de la vesce).

Antoine Raoul | Lanvellec, Finistère | Elevage | Viande de porc Berkshire

Antoine élève une centaine de porc Berkshire sur 32 hectares de prairies vallonnées. Ses cochons sont toute l'année en plein air et nourris le plus naturellement possible. Aucun intrant chimique sur l'exploitation et des cochons qui grandissent à leur rythme (18 mois en moyenne). Un respect de l'animal et du temps que l'on retrouve dans l'assiette avec une viande ferme et goûteuse.

André Eyheramendy | Pagolle, Pyrénées-Atl. | Elevage | Viande de porc basque Kintoa, Viande de boeuf et veau de race blonde d'Aquitaine

André est un de nos coups de coeur. Un éleveur passionné, un précurseur, qui depuis plus de 30 ans défend une autre manière de produire centrée sur la nature. André mène un élevage extensif d'une quarantaine de cochons sur 30ha de bois et de landes. En plein-air et nourris naturellement tout au long de l'année, les cochons bénéficient pendant tout l'automne des très nombreux glands et chataignes présents dans les bois. André laisse par ailleurs à chacun d'entre eux le temps de grandir à son rythme, entre 18 et 24 mois (contre 4-5 mois pour un porc industriel ou 6 pour un porc bio).

Angel Moioli | Evrecquemont, Yvelines | Champignoniste | Champignons de Paris blancs et blonds, pleurotes, shiitakés

Fils et petit-fils de champignoniste, Angel fait partie des derniers producteurs de champignons de la région. Sur deux hectares de galeries souterraines, Angel travaille ses champignons de manière complètement naturelle. Dans cette ancienne carrière de chaux agricole taillée il y a plus de cent ans, il connaît des conditions idéales pour leur développement (température de 15°, constante). Comme le rappelle Angel, un champignon devrait avoir le goût du lieu où il pousse. Après avoir été immergé dans ces couloirs de roches, nous pouvons affirmer que ceux d'Angel savent d'où ils viennent, et c'est un régal!

LE RESTAURANT OUVRE SES PORTES POUR LE DEJEUNER
DU MARDI AU VENDREDI
À PARTIR DU JEUDI 15 JUIN 2017
NOUS VOUS ATTENDONS AVEC IMPATIENCE!!!

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE RESPECTENT STRICTEMENT NOTRE CHARTE
DE QUALITÉ. TOUS PROVIENNENT DE RÉSISTANTS QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS IN SITU ET
AVEC QUI NOUS AVONS UN LIEN CONTINU

LE RESTE, POUR NOUS, C'EST LA BASE: Produits frais | Produits bruts | Respect des saisons
Fait Maison | Approvisionnement en direct | Transparence | Zéro gâchis