



PINEWOOD

Causse & Montagne Noire

notre territoire d'enfance où nous avons joué et grandi

LE CAUSSE : « terroir sec » avec ses sols maigres et calcaires, il nous offre des truffes et des aromatiques méditerranéenne

LA MONTAGNE NOIRE : « terroir humide » avec ses sols fertiles aux champignons et à la cueillette d'herbes sauvages

EXEMPLE DE MENU

MISES EN BOUCHE

cerfeuil tubéreux suc d'écrevisse de nos ruisseaux
topinambour à la vanille boréale de notre montagne & truffe du Causse
persil tubéreux, cèpe et nombril de vénus
Daucus Carota à la fleur d'oranger

TRUFFE DU CAUSSE & AIL NOIR

purée et truffe de notre Causse, ail rose bio de Lautrec devenu noir

PAIN AU LEVAIN MAISON

farine de Barbu de Lacaune (pauvre en gluten) – lente fermentation de 36h au levain du 03/2020

BEURRES CAUSSE & MONTAGNE NOIRE

truffe & ail des ours – torréfaction & fleurs de mélilot

LÉGUMES EN PERMACULTRE DU VILLAGE

cuits à l'eau gazeuse et nappés d'un lait à la reine des prés

LÉGUMINEUSE

gesse à l'alliaire (feuille ail)

CUEILLETTE DES BOIS

champignons du jour aux fleurs de marjolaine sauvage, velours aux noisettes de notre montagne

GAMBAS ROUGE & BETTERAVE AUX AIGUILLES DE PIN

umami de racines d'apiacées

OMBLE IKEJIME DE LA MONTAGNE NOIRE

poireau à la réglisse des bois (polypode commun), poudre d'absinthe

FOIE-GRAS BRULÉ DE NOS VOISINES

rôti à 400° au four à pain, velouté aux oignons confits et lait aux amandes fumées

PIGEON DU MONT ROYAL CONTISÉ

cucurbitacées au safran de la Montagne Noire, jus de pigeon au myrique baumier (poivre de la forêt)

MYRTILLES

symbole de notre territoire en version taboulé & harissa

TARTE BLACK MOUNTAIN

ganache au sapin baumier, caramel de morille et dôme au whisky de la Montagne Noire

MIGNARDISES DES BOIS

marron au genévrier, feuille au blé noir et gelée de sapin, palet à l'épine-vinette, tartelette au citron et pimprenelle