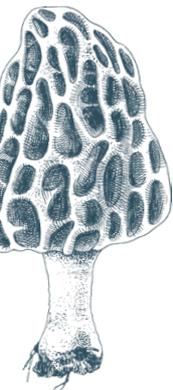




VILLA
PINEWOOD

TABLE GÉNO-GASTRONOMIQUE



EXEMPLE DE MENU

il évolue au fil des saisons

DAUCUS CAROTA

tartellette à la carotte sauvage, caramel lacto-fermenté oublié au fond du pot

BOUILLON DE L'AURORE

35 plantes et fleurs infusées aux racines d'ombellifères torréfiées

RÉGLISSE DES BOIS

jeune poireau, émulsion douce au polypode

ASPERGE BLANCHE

velours aux cinq truffes tarnaises, ail rose de Lautrec mûré

PAIN AU BARBU DE LACAUNE

au levain de mars 2020

BEURRE CAUSSE & MONTAGNE NOIRE

enfleuré à la truffe noire et à l'ail des ours sauvage

TRUITE ENDORMIE

doucement confite à l'huile de caprifiugier, sel de sapin douglas, sabayon aigre-doux à la myrrhe odorante

FENOUIL CLAIRIÈRE & SOUS-BOIS

balade en sous-bois, sauce secrète aux quinze plantes forestières

QUIDDITÉ DE CÉLERI RAVE

jeux de texture au sirop d'épluchures

PIGEON AU FLAMBADOU

mûré au beurre clarifié, fumé au lard de cochon laineux, sauce des carcasses aux fragrances du Causse

FROMAGES DE LA VALLÉE

frisquet à la feuille de cerisier, camembert tarnais aux amandes, fleurs des prés, herbes pastorales et gelée rhubarbe fleurs de sureau

TROU TARNAIS

sorbet aux agrumes d'ici, lierre terrestre, armoracia, huile d'olive

FILIPENDULE

crème fermière à l'aspirine sauvage

PIC DE NORE

ganache sans sucre au praliné de faines de hêtre torréfiées, dôme au café de glands de chêne et sirop de cônes de sapin

CROCUS

pectine de pommes sauvages au safran d'altitude

ORGE MALTÉE

parfumée à l'herbe aux bisons



ÊTRE D'UN TERRITOIRE
ET LE CONNAÎTRE
Y VIVRE ET LE FAIRE VIVRE
L'AIMER
ET LE FAIRE AIMER



NOTRE HÉRITAGE

Notre menu est un hommage au Causse et à la Montagne Noire, des terres qui ont façonné notre histoire et notre cuisine. La cueillette sauvage, héritée de notre enfance, apporte à chaque plat une identité singulière, véritable reflet de ces paysages naturels. Une immersion au cœur des sous-bois, forêts et prairies, source d'inspiration permanente.

CAUSSE

Terroir sec aux sols maigres, offrant des truffes et des plantes aromatiques méditerranéennes.



MONTAGNE NOIRE

Terroir fertile et généreux, propice aux champignons, baies et herbes sauvages.



DANS L'INFINIMENT PETIT SE CACHE L'IMMENSEMENT GRAND

200 PLANTES ET FLEURS SAUVAGES sont intégrées tout au long de l'année pour remplacer les épices traditionnelles.

DEUX CUEILLEURS nous fournissent quotidiennement ces trésors naturels.

CENTRE BOTANIQUE : depuis 2021, nous collaborons avec un centre botanique tarnais pour classer et géolocaliser la flore locale en fonction de ses caractéristiques organoleptiques.

BIOTOPE : devant le restaurant nous avons semé plus de 100 variétés de graines sauvages, permettant ainsi à la nature de s'épanouir librement.

LA CUEILLETTE SAUVAGE REMPLACE LES ÉPICES

BOUQUET AROMATIQUE : FAMILLE DES LAMIACEES

thym, menthe, mélisse, origan, sauge, romarin, lamier, épiaire, agastache, hysope, monarde, perilla, sarriette

RONDEUR, CORPS, SUCRE : RACINES D'OMBELLIFÈRES

carotte sauvage, berce spondyle, cerfeuil des bois, panais sauvage, ache, angélique, carvi, myrrhe odorante, égopode, livèche, maceron

ÉQUILIBRE ET FRAICHEUR : FAMILLE DES POLYGONACÉES ET OXALIDACÉES

oseille, rumex, rhubarbe, petite oseille, oxalis corniculé

LONGUEUR EN BOUCHE : FAMILLE DES BRASSICACÉES

roquette sauvage, moutarde des champs, alliaire, cardamine, diplotaxis, colza, navette, cameline, giroflée, bourse à pasteur

L'AMOUR DE SON TERRITOIRE

La nature et les saisons nous offrent à notre porte des trésors insoupçonnés. Pourquoi chercher ailleurs ? Lorsqu'un produit quitte sa terre, il perd son essence, son goût, son histoire. Nous collaborons avec des producteurs passionnés, échangeant chaque semaine sur leurs pratiques, les joies et les défis de leur métier. C'est dans cette écoute et cette compréhension mutuelles que naît une relation de confiance, essentielle à la qualité de notre cuisine.

NOS PRODUCTEURS sont situés à moins de 30 km du restaurant

NOTRE POISSON provient de la ferme aquacole « Truite de la Montagne Noire »

NOTRE PIGEON est élevé dans le Tarn à Lombers « Mont Royal »

NOTRE POIVRE est produit à seulement 15 km par un conservatoire botanique

NOS LEGUMES sont issus de divers maraîchers locaux

NOS SUCRES sont le miel, le fructose, le sirop de chicorée et le maltitol (à base de blé et d'orge), nous n'utilisons plus de sucre comme le saccharose

NOTRE FARINE est issue du Barbu de Lacaune, moulue sur meule de pierre Astrié en mouture T110 qui conserve toute la richesse nutritive du grain

NOTRE ORGE maltée produit est produit dans le Tarn par Vanessa Valette

NOTRE EAU provient de deux ruisseaux, l'Issalès et le Peyre, que nous micro-filtrons sur place, éliminant ainsi toute utilisation de plastique

NOS DECHETS VERTS nourrissent nos poules qui en retour nous produisent des œufs, ainsi que du fertilisant pour notre jardin