



Retour du Marché

Entrée/Plat/Dessert : 35€

Entrée/Plat : 28€

Plat/Dessert : 28€

Verre de vin (rosé, blanc ou rouge) : 5€

Crème de petits pois à la menthe et féta marinée

Ceviche de daurade, leche de tigre, grenades et coriandre



Merlu de ligne, navets étuvés, tartare d'algues et sauce coquillages

Fregola sarda façon paëlla, sauce safranée

Mignon d'agneau, ragoût de fèves aux échalotes confites et jus aux épices



Assiette de fromages de la Maison Frécaut +4€

Salade de fraises girondine et huile d'olive, sablé breton au poivre de Malabar

Rhubarbe pochée, mousse yaourt et biscuit madeleine



MATINÉE AU JARDIN

8H,

Un vent léger réveille le feuillage des bambous, la rosée a presque disparu sur les cerises et les jeunes pommes.

Rachel remonte l'allée avec ses cagettes débordantes de tomates mûres, la paille qui s'en échappe volette derrière elle.

Benoît arrivera dans une heure avec les volailles, en même temps que les cuisiniers.

Les parfums de bouillons sortiront de la cuisine et se mêleront à celle de l'herbe coupée.

10H,

Pauline et Pierre discutent sur la terrasse.

Le soleil se pose sur le panier rempli d'aromatiques. Aujourd'hui jasmin et lavande pour les tisanes ; feuilles de figuier pour le ris de veau ; agastache et menthe pour les crèmes de pâtissier.

11H,

Tout est calme, les épines de pin brûlent doucement dans le fumoir.

MIDI,

Les portes s'ouvrent, les convives s'installent, le service commence à l'ombre des parasols.

Rachel Lagièrre, Conservatoire du goût,

légumes et aromatiques en permaculture à Floirac

Pauline Manière, maison VRAC, thés éthiques

Pierre Guerrin, torréfacteur responsable à Bordeaux, café PIHA

Benoit Tavernier, produits de petites fermes locales de qualité

A la cuisine, Julien, Margerie, Noé et Camara

Au service, Maxime, Rebecca et Bryan

Bonne dégustation à tous, Mary et Maxime.