

Menu du Dimanche 07 Septembre 2025

- *Vino verde*
- *Infusion au thym et au romarin*
- *Jus de banane kiwi indus*

- *Crème de chou kale (du jardin de Gaye-thaïs Florent) et grissinis aux herbes*

- *Cake de courgettes au chèvre et basilic frais*

- *Croustillant de boudin de pieds porc*
- *Purée et extrait de jus d' orties*

- *Crème de verveine citronnée et son ilot aux amandes*

Déco : Grappes de raisin blanc



Menu du Dimanche 12 Octobre 2025

- Cocktail Hulk : Liqueur de verveine / citron vert / eau gazeuse
- Jus de pomme
- Chips d'orties maison
- Tarte aux orties, salade et fleur de capucine
- Sarmale de feuille de choux et de vigne au saumur avec sa farce de veau et boeuf à l'aneth + crème sour et piment vert (Souvenir d'un voyage en Roumanie)
- Yaourt grec, kiwi et son granola de pistache, graine de courge etc...
- Vin Malbec de Cahors

Déco : Poires du jardin et Acuyo (fruit du jardin de Philippe Poupet)

Un grand merci à Richard Fauguet pour le prêt de ces superbes verres.



Menu du Dimanche 16 novembre 2025

- Mojito de shiso
- Petit pois au wasabi
- Chips de crevettes indus

- Infusion au gingembre et mandarine du jardin
- Côtes de Gascogne «Java blanc»

- Tempura de shiso du jardin et brocolis
- Tempura de crevette et saint-jacques

- Onigris de thon et blettes du château avec sa mayonnaise
- Salade d'algues wakamé, roquette et graine de sésame

- Maki de saumon, avocat / concombre / feuille de nori.
- Maki de cabillot & omelette d'oseille

- Tiramisu au matcha
- Moshi au thé vert

- Dégustation d'un sake



Dimanche 12 juillet 2026

Dans le cadre du festival Antidote, Rocamadour

Menu Caniculaire

- Perroquet (Ricard au sirop de menthe)
- Champagne des fées (pétillant maison à la fleur de sureau)
- Crème de fromage frais aux olives et ses bâtonnets
- Olives vertes fourrées
- Roulé de truite fumé et omelette d'épinard
(Recette et cuisine d'Alexandru)
- Rosé de provence
- Perrier et eau fraîche à volonté
- Gaspacho vert
- Rôti froid dans sa chemise d'herbe verte
- Mayonnaise à la sauge
- Salade de Haricot vert & de pomme de terre à la ciboulette
- Citrons verts givrés
- Dégustation de la Mirabelle 2025 (fruit du Cassan & de Barrié)

