

# 136<sup>ème</sup> vendredi des gourmets, 18 novembre 2022 : « Pourtant que la Montagne est belle ! ... »



Il y a 20 ans, avec son papa Gérard nous avons cuisiné à 4 mains pour un repas mémorable au Mas des Herbes Blanches à Joucas. Il avait alors descendu de son plateau ardéchois ses charcuteries, truites et autres herbes sauvages. C'est maintenant son fils Mathieu qui a repris les rênes du restaurant familial « La ferme de la Besse » à Usclades et Rieutord à quelques kilomètres du Mont Gerbier des Jones et c'est avec lui que je vous propose ce soir un repas composé à 4 mains. Choc des générations, choc des univers, choc des goûts...

La rencontre s'annonce au sommet !

## MENU

### *Pour commencer, remplissons la table avec...*

« Comme une omelette aux cèpes, un beignet d'herbes croustillant surmonté de truite et de fromage blanc, autour d'un poireau » par Mathieu

« L'œuf mimosa d'automne, cromesquis d'escargots et de cuisses de grenouille, autour d'une carotte » par Eric

*Kir au caramel de cèpe ou le vin d'orange on the rock*



### *En rentrant de la pêche :*

Truite de Labatie d'Andaure et « cousina » d'Ardèche

*Vin nature sélectionné par Mathieu*

Et

Daurade sauvage de Méditerranée en écailles de pommes de terre, étuvée de poireau

Sauce au Vermouth, zeste d'orange et romarin  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Nerthe 2020*



*Dans la basse court :*

La volaille du Mont Gerbier de chez Julia en 3 façons

*Vin nature sélectionné par Mathieux*

Et

Tourte dorée et joufflue de pigeon et foie gras

Petit chou farci des béatilles

*AOC Bordeaux Cru Bourgeois Rouge, Château de Pez 2015*



*A la fromagerie :*

La tomme aux artisous

Et

Tourton et cachaille de banon

quelques feuilles de salades « fatiguées » à l'huile d'olive de Cucuron



*Et pour finir :*

Le baba punché à la verveine du Velay

*Vin nature sélectionné par Mathieux*

Et

L'omelette norvégienne à la Mandarine Impériale

*VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Enchanteurs « Ambre céleste » 2016*

Les cerises à l'eau de vie

*Eaux Système Cryo, Café*

*100 euros hors boissons*

*150 euros toutes boissons comprises*