

méditerranéo

Valère Diochet

Valère Diochet met en évidence l'inépuisable richesse des produits locaux pour proposer une cuisine délicate et savoureuse aux accents méditerranéens. Concentré sur le produit, Valère entremêle l'essentiel et l'élégance avec une simplicité déconcertante.

Valère Diochet vous fait découvrir sa cuisine sous les conseils structurants de Lionel Giraud, chef doublement étoilé natif de Narbonne et ambassadeur de notre terroir.

MENU DÉCOUVERTE | €38

Entrée, plat, dessert & café

Crevettes sauvages de Méditerranée, velouté de petits pois, bisque, jus transparent, fleur de bourrache

Ris de veau du Segala croustillant fricassée de fèves, girolles et artichauts épineux crus, amandes fraîches, jus tranché

Fraises de pleins champs, sorbet et tuile à la fraise, consommé parfumé au géranium

Fromage | Supplément €15

MENU DE DÉTENTE | €55

Service de découverte en 4 temps avec Amuses Bouches & Mignardises.

Fromage | Supplément €15

Choix de menu par table complet.

ALLERGENS | Nos préparations contiennent des allergènes. N'hésitez pas de nous demander plus de renseignements avant de passer votre commande.

méditerranéo

Valère Diochet

Valère Diochet met en évidence l'inépuisable richesse des produits locaux pour proposer une cuisine délicate et savoureuse aux accents méditerranéens. Concentré sur le produit, Valère entremêle l'essentiel et l'élégance avec une simplicité déconcertante.

Valère Diochet vous fait découvrir sa cuisine sous les conseils structurants de Lionel Giraud, chef doublement étoilé natif de Narbonne et ambassadeur de notre terroir.

MENU MEDITERRANEO | €75

Amuse bouches

Crevettes sauvages de Méditerranée, velouté de petits pois, bisque, jus transparent, fleur de bourrache

Rougets barbet « Petit Bateau » de Méditerranée, asperges vertes, pistaches et pistou de parmesan de l'Aveyron

Ris de veau du Segala croustillant fricassée de fèves, girolles et artichauts épineux crus, amandes fraîches, jus tranché

Granité roquette et pomme granny smith, burrata de Bufflone

Fraises de pleins champs, sorbet et tuile à la fraise, consommé parfumé au géranium

Mignardises

Fromage | Supplément €15

L'EXPRESSION DE VALÈRE | €90

Service de découverte en 7 temps avec Amuses Bouches & Mignardises.

Fromage | Supplément €15.

Choix de menu par table complet.

ALLERGENS | Nos préparations contiennent des allergènes. N'hésitez pas de nous demander plus de renseignements avant de passer votre commande.

NOTRE PRODUCTION & PRODUCTEURS LOCALES

NOS PRODUITS

L'Occitanie offre un héritage culinaire d'exception. Des Pyrénées à la Méditerranée en passant par les pâturages de l'Aubrac, ces terres de tradition présentent une palette de produits uniques. La majorité des végétaux utilisés pour vos papilles sont cultivés directement dans notre potager ou proviennent d'acteurs implantés localement et rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire.

NOTRE POTAGER

Séparé de notre cuisine par seulement quelques marches d'escalier en pierre taillée, nos légumes, aromates, condiments et fleurs comestibles poussent patiemment dans notre propre potager. Chaque plante a été soigneusement sélectionnée en intégrant des critères gustatifs et environnementaux en adéquation avec le terroir offert par le Massif de La Clape. Pour sublimer vos assiettes et pour cette saison estivale, les plantes suivantes sont récoltées dans notre potager:

Légumes: tomates | oignons | salades | blettes | cèleri | aubergines fenouil | melon | cornichons | concombres | courgettes | poivrons

Fruits: fraises | framboises | casseille | goji | groseilles | cassis

Herbes aromatiques/fleurs: romarin | thym | origan | ciboulette fausse valériane | immortelle, herbe à curry | hysope | menthe coriandre | sauge | sarriette | poivre des moines | capucine | persil mauve basilic | nasturtium

Récolté sur le domaine: wild asparagus | wild fennel | lemon thyme | white salsify | wild leeks | rosemary | nettle | montpellier aphyllic maceron | lilac | plantain | mallow | soft acanthus | agave | almond marigold | stonecrop | bramble | black locust | pistachio | poppy

PRODUCTEURS

LÉGUMES, FRUITS & HERBS

François le jardinier

Cuxac d'Aude | 06 75 46 20 26
Un amoureux des fleurs et herbes aromatiques

Les jardins d'Estarac

Prat de Cest (Bages) | 06 16 70 51 23
Philippe et Marie Jo deux amoureux de leurs terres

Le Jardin des réformés

Béziers | 06 64 45 81 53
Tenu par Yoann qui perpétue le jardin depuis 6 générations

Le jardin de Stéphanie & Jean Marc

Saint Hippolyte | 06 12 78 45 81
A retrouver tous les samedis matin au marché de Clairac

Ail noir d'Occitanie

Villeneuve de la Raho | 07 70 21 98 43

Les agrumes de Bachès

Eus | 04 68 96 42 91
Le spécialiste des diverses agrumes

Domaine de Taillesang

11590 Ouveillan | 06 59 39 65 44
Arbres fruitiers : nectarines, pêches, abricots, cerises, melons, amandes, huile d'olive

VOLAILLES & VIANDES

Stéphanie & Jean Marc

Saint Hippolyte | 06 12 78 45 81
Nos amoureux de la terre vous proposent également volailles à cous nus, pintades, etc

Adrien Pradal

St Marcel sur Aude | 06 89 47 26 73
Volailles de plein air, poules pondeuses avec la charte éthique 'Bienvenue à la Ferme'

La Belle Rouge

Colombiers | 04 67 37 86 93
Boucher traditionnel, qualité certifié

Les pigeons de M. Chabbal

Ardialles | 05 63 75 21 69
Spécialiste du pigeon

Canard Marty

Plaigne | 04 68 60 62 23
Il maîtrise la totalité de la filière et donc sa qualité: de la fourche à la fourchette

La table de Solange

Cassagnes Bégonhès | 05 65 46 22 30
Viandes de l'Aubrac (Aveyron)
regroupement de producteurs locaux

La Ferme du Mont Capell

St Laurent de Cerdans | 06 17 90 58 58
Objectif de ce jeune couple, Thérèse et Nicolas: proposer une viande saine, savoureuse issue d'une race rustique catalane

LES VINAIGRES & CONDIMENTS

Vinaigrerie La Guinelle

Banyuls | 04 68 98 01 76
Vinaigres à puissance aromatiques et élégants avec des arômes envoûtants

Vinaigrerie Granhota

Coursan | 06 32 92 62 20
Des vinaigres fabriqués en suivant les méthodes ancestrales, naturellement, sans additifs ni moyens industriels.

Les Salins l'île Saint Martin

Gruissan | 04 82 53 10 61
Fleur de sel sans pareil récoltée à l'équinoxe d'automne, en pleine maturité minérale, riche en magnésium, calcium et autres oligo-éléments

Riz de l'Étang de Marseillette

Marseillette | 06 11 32 23 52
Commentaire manquante

Le moulin de Fabi

Floure | 06 16 16 21 85
Producteurs d'huiles d'olive vierge extra monovariétal : Lucques, Picholine, Bouteillan et Verdale

Torréfacteur Narbonnais Café 1988

Narbonne | 04 68 65 00 89
12 origine de cafés, une torréfaction effectuée sur place avec notes fruitées et surtout un arôme exceptionnelle

POISSONS COQUILLAGES & CRUSTACES

Pêche de Gruissan

Gruissan | 06 77 91 10 50
Orlane une femme au filet juste aux portes de Capitou

La marée Gruissanaise

Gruissan | 04 68 32 08 13
Pêche à pieds et petits bateaux, Eric et Christophe des amoureux et passionnés de leur métier

La poissonnerie

Agde | 04 67 30 03 13
Pêche locale on peut y aller les yeux fermés

Famille Goncalves

Port Barcarès | 06 10 71 13 72
Du filet de pêche à l'assiette

Ostréiculteur M. Migliore

Mèze | 06 62 78 03 64
Un respect de l'environnement dans l'Étang de Thau

Le cercle des Huîtres

Bouzigues | 06 20 64 34 89
M. Paoli : Toutes les étapes demandent de l'amour et de la précision

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS

La table de Solange (Aveyron)

Cassagnes Bégonhès | 05 65 46 22 30
Fromages, yaourt de chèvre, glace préparé artisanalement par leurs soins.

La chèvrerie du Mas d'en Blanc

Opoul-Pénillos | 06 61 33 75 72
Gamme variée de fromage, de faisselle, yaourt, de glace et de beurre de chèvre

Glaces Avidoc

Vendres | 04 67 31 45 31
Commentaire manquante

DOUCEURS

Saveurs de miel

Canohès | 04 68 54 96 76
Entre le pollen et le miel de différentes saveurs, nous retrouvons également le miel dans les alvéoles

Confiture & Création artisanales Elfe d'Aqui

Villeneuve de la Raho | 06 84 43 93 35
Subtile mélange de saveurs