MENU Complet à partir de 28€

Je vous propose chaque semaine,
deux à trois choix en entrées, en plats et en desserts, qui sont sélectionnés dans la liste ci-dessous pour composer le menu.

Mangez comme il vous plait, et composez le menu du moment !

Certain plats vous intéresses plus que la sélection du moment, il vous suffit de m'en faire part, au mieux 3 jours à l'avance, **lors de votre réservation**, si les produits sont disponibles auprès des producteurs, alors nous composerons ensemble votre menu, celui-ci sera aussi proposer à la clientèle du restaurant.

Attention, ce qui suit n'est que la liste des plats à venir.

Lot' Antique

Restaurant

Très Sain… Très Bio… Très Lot

29 rue du Majou, 46300 Gourdon

Réservation conseillée au : 06.51.43.95.69

Je vous propose une cuisine à partir d'ingrédients frais de saison, prioritairement Lotois, provenant principalement d'exploitations situées dans un rayon de 30km autour de Gourdon.

Tous les plats sont faits maison et préparés sur place, selon mes propres recettes, avec des produits frais, achetés directement auprès des producteurs et artisans locaux ou les plus proches.

Concernant les ingrédients qui ne sont pas produits ici (tel que le sucre, les épices, etc…) ou pour des critères sanitaires, je privilégie le BIO ou les méthodes raisonnées de production, que j'achète dans les commerces locaux.

Sauf pour satisfaire certaines recettes,
aucun ingrédient n'est surgelé.

(Actuellement, seul certain champignons sont conservés en négatif)

Paiement acceptés : espèces ou chèques / TVA non applicable, art.293-B du CGI

Buvez avec modération

La liste (non exhaustive) **des recettes suivantes, sert de base aux menus que je vous propose chaque semaine**

Afin de faciliter le travail de certains producteurs sélectionnés et de n'utiliser que ce qu'ils produisent (essentiellement, les viandes, poissons et légumes), j'ai décidé de ne plus passer de commande selon les propositions que je vous fais à la carte, mais de faire un menu selon ce qu'ils me proposent.

En prévision sur la saison et les récoltes, pour les semaines à venir, j'envisage de vous cuisiner les plats suivant :

RECETTES D'ENTREES

Dans le poulailler

L'Œuf bio à l'Onsen Tamago dans une crème aux champignons du moment

Morille ou Cèpes, cuisson de l'œuf à juste température, comme le pratiquent les Japonais depuis 1500 ans. Souvent nommé l'œuf parfait

L'œuf poché au vin et à la "couille d'âne"

Sauce au vin rouge, échalotes, poitrine fumée.

Recette Berrichonne :

dans le Berry, «Couilles d'âne » est le nom donné aux échalotes

Dans l'étable à la ferme de la chapelle (Carlux)

Crumble à la Tombée de Batavia et Capelou

Béchamel au lait fermier de Carlux, roux à huile de noisette du Moulin de la tour Sainte-Nathalène, Crumble à la poudre de lardons fumés

La Mini fondue Quercynoise aux Truffes d'hivers

Préparé avec Trois fromages bio de vache, un peu de bière Lotoise, une goutte de Quercy des iles.

Au bord de l'Ouysse

La truite du Moulin de Caoulet

non loin de Rocamadour

Préparée en **Ceviche** Equatorien ou En **Gravlax**, aux quatre épices, fines herbes et agrumes, ou **Fumée** aux herbes du Causse cueillies en chemin

Au bord de la Beune

Le Caviar Perle Noire du Périgord

en supplément pour assaisonner vos entrées ou plats
ou tout simplement pour une dégustation avec quelques toasts
Caviar d'esturgeon, élevage à faible densité dans un circuit ouvert en zone Natura2000, alimentation sans OGM et pas de traitement vétérinaire.
Affinage traditionnel Russe, faible salage pour un goût plus fin.

Les Maki-Tains

Makizushi de courgettes, farcis de riz vinaigré (vinaigre de cidre au safran du Quercy de Safran La Borie Blanche) Ma préparation maison de truite du Moulin de Caoulet aux quatre épices et fumée aux herbes du Causse, crème fouettée au cabécou bio et Caviar Perle Noire pour assaisonner le tout

RECETTES DE PLATS Poisson

Au bord de l'eau… douce ou salée

Le Pot-au-Phở entre TERRE & MER

Un Filet de Cabillaud est poché au moment du service
dans un bouillant bouillon de bœuf avec ses légumes…
Puis il finit de cuire, à l'étouffé dans sa cocotte…
Une sorte de fondue Vietnamienne revisitée

Le Filet de Daurade à l'estragon

Filet de daurade cuit sur la peau dans un beurre à l'estragon, légumes du moment.
Poisson frais, arrivage de la criée d'Oléron
(Poissonnerie Mignon 24200 Carsac-Aillac)

RECETTES DE PLATS Viandes

Dans nos campagnes

Le canard de Chez Jacquin

Le Magret de canard Sauce Bouriane aux Truffes d'hiver

Cuisson lente...**La sauce Bouriane est une création du restaurant, à base de foie-gras de canard, Truffes** Chambon&Marrel (Souillac) **et vin Malbec du Lot**

Canard et Foie **JACQUIN**, éleveur-producteur à la Lamothe-Fenelon, plusieurs fois primé au concours général agricole

Le Tartare de Canard Poêlé inspiration Rosini

Viande haché au couteau, Foie-gras poêlé, sucs déglacé au Quercy des iles pour composer la sauce, brioche Bio.

Le retour de *Lot'Antique* Burger

Steak de canard haché au couteau, pain bio au feu de bois, sauce aux fines herbes, Cabécou rôti au miel.

Les Viandes de la Boucherie Saint Siméon,
Pascal PIGEAT.

L'agneau du Quercy

Préparation selon la pièce du jour : Poêlé, rôti au four… avec une Crème d'ail ou quelques champignons

Le Filet Mignon de Cochon rôti au thym

Sauce douce au Miel de Gourdon, fromage Italien et vinaigre balsamique

Mon Fameux Tartare de bœuf haché au couteau,

dont la renommée a lancé une mode auprès de mes confrères ;)
Assaisonnement du chef, avec un ketchup maison, moutarde à l'ancienne et mes autres petits secrets.

La Côte de Bœuf Limousin

Sur commande uniquement Pour au moins 4pers/1,2Kg environ

Préparé selon vos souhaits, vu les propositions et conseils du chef, avec les accompagnements du moment et différentes sauces maison
(Béarnaise, Voronoff, Ketchup de tomates vertes, Bouriane)

RECETTES DE DESSERTS

Un véritable **MI-CUIT AU CHOCOLAT** noir 80%,
poudre de cacao et **GLACE** parfumée aux fèves de **Tonka**

Le **MOELLEUX AUX AGRUMES** bio
en **Cup-Cake**,
crème Anglaise au **SAFRAN** de la Borie Blanche et **Quercy des Iles**
Poudre et zestes de **yuzu** cultivé dans le coin…

La **Panna Cotta à la gousse de vanille**
Recette traditionnelle sans gélatine, et
Fraises Fraiches de Gourdon

Les **Sorbets Maison 100% naturel**
Façon Tutti frutti
aux fruits de la région et de saison

L'ILE AUX FRAMBOISES
Tartelette Moelleuse aux amandes
Framboises de NABIRAT gratiné, lait de poule au Quercy des îles

La sélection des **Fromages de Coralie**
Toujours labélisé, souvent bio et fermier, toujours bien affiné.