

Au Jardin des Saveurs

RESTAURANT et CHAMBRE D'HÔTES



Au Jardin des Saveurs
1 promenade de l'Autan
Les Cabannes, 81170 CORDES-SUR-CIEL
06 08 14 81 80



Diner Des Chefs

AUTOMNE

25 SEPTEMBRE 2023

RESTAURANT AU JARDIN DES SAVEURS
LES CABANNES/ CORDES SUR CIEL

Le Menu des Chefs

Amuse-bouche
Restaurant Le Goulu, Albi

Velouté aux Cocos du Lauragais
Joffrey Morgallet - Au Jardin des Saveurs, Cordes sur Ciel

Escalope de Foie Gras Poêlée au Porto Réduit et Prunes Rôties
Pascal Doucet – Les 2 Rivières, Laguépie

Matelote de Congre aux Cèpes Secs
Jean-Pierre Saisset – Restaurant du Pont, Ambialet

Filet de Rouget, Escalivade de Légumes à l’Ail Rose de Lautrec
Christophe Messonnier – Le Colvert, Saint-Lieux-lès-Lavaur

Spoon « Hydromelia » à l’Hydromel et Fruits de la Passion
Joffrey Morgallet- Au Jardin des Saveurs, Cordes sur Ciel

Pastillas de Pigeon aux Coings et Fruits Secs, Jus de Carcasse Réduit à l’Ail Noir d’Ail Rose de Lautrec et au Miel de Cadalen, Petites Micro-pousses Acidulées au Citron Noir
Sandrine Caramelli – La Lautrec, Albi

Crépine de Joue de Bœuf aux Trompettes de la Mort et Vin de Gaillac
Christophe Messonnier – Le Colvert, Saint-Lieux-lès-Lavaur

Fromages de Chèvre de Stéphane Dion, Bournazel

Tarte Meringuée aux Figs Rôties, Miel de Garrigue et Zeste d’Orange
Joffrey Morgallet- Au Jardin des Saveurs, Cordes sur Ciel

Vins du Domaine de Mazou
Famille Boyals, Lisle sur Tarn



Stéphane Dion nous réglera avec les fromages de chèvres de sa ferme «**Cabrit de Montgrieu**» à Bournazel, qui compte pas moins de 45 chèvres, 3 boucs et assure le renouvellement de 5 chevrettes dans l'année. Installé à Bournazel selon les normes rigoureuses en vigueur, il produit du fromage lactique sous toutes ses formes traditionnelles en buchette, cabecou, crottin, brique, etc.

La fabrication de son fromage de chèvre fermier nécessite 15 jours à 3 semaines d'affinage. Stéphane vend à la ferme, et aussi sur les différents marchés, le mercredi à Laguépie, le jeudi à Vaour, le samedi à Cordes et le dimanche à Saint Antonin Noble Val.



Le **Domaine de Mazou** est situé à Lisle-sur-Tarn, sur la rive droite et appartient à la famille Boyals. Être vigneron est une tradition de père en fils, la propriété étant plantée en vignes depuis 6 générations.

Le Domaine est situé en partie sur des coteaux premières côtes de Gaillac, sur un terroir argilo-calcaire. Les vins produits sont des blancs natures secs, perlés ou moelleux.

L'autre partie du Domaine s'étend en flanc de coteaux, sur des terrains sableux et graveleux, où sont produits les fameux vins rouges de Gaillac.

Au total, c'est sur près de 30 hectares que s'étend la propriété, profitant d'une exposition plein sud et d'un micro climat favorisant la culture de la vigne.

Depuis la création de la AOP Gaillac en 1938, la famille a toujours été un moteur de la renommée Gaillacoise.

