

Mardi

CÔTES D'AGNEAU

au sautoir, vrai jus



Du temps de Fernande, les agneaux étaient livrés entiers, puis découpés en cuisine pour être utilisés dans de nombreux plats, comme le fameux navarin d'agneau servi à l'époque avec des haricots rouges. Aujourd'hui, la chef Laëtitia Rouabah sélectionne uniquement les côtes premières d'agneaux élevés sous la mère en Lozère ou dans l'Aveyron. Engraissés, ils développent une noix charnue, fondante et délicate.

Le conseil de la chef

« Les côtes sont tout juste rôties avec une noisette de beurre, du thym et de l'ail. Bien charnues, elles sont entourées d'une fine peau de graisse qui apporte du goût et du croustillant. »

Retour de cave...

Un vin rouge du cœur de la Côte de Nuits d'où provient la célèbre Romanée-Conti. Le Vosne-Romanée d'un millésime assez jeune, vin fin et envoûtant sera le soutien absolu de l'agneau.

38 Euros

Tous les Mardis

au déjeuner et au dîner