

## Une cuisine inventive

Avec des tarifs abordables, le chef des Terrasses de Pommiers parvient à concocter une cuisine inventive et savoureuse. Il privilégie les produits frais, aime cuisiner les poissons entiers (comme sa daurade royale à la plancha) et les sert sans arêtes.

Dans le premier menu, il nous propose des sardines papillons en barigoule d'artichauts violets suivies d'une petite salade amère et copeaux de parmesan. Pour ceux qui préfèrent les entrées légères, on conseillera dans le menu dégustation, le carpaccio de Saint-Jacques avec sa rémoulade de céleri et pommes vertes. Option gourmande avec l'escalope de foie gras poêlé et son bouquet de mâche ou la tourte aux morilles et trompettes noires. Pour le plat de résistance, on hésite entre un lardé de lottes en bouillon de crustacés avec tombé de poireaux-épinard et le quasi de veau clouté à la cannelle. Le filet de boeuf rossini a aussi ses adeptes. Les amateurs de pâtes ou risotto ne sont pas oubliés : Julien Valençot a imaginé un tajine de risotto crémeux aux gambas et crustacés. Plaisir du palais mais aussi plaisir des yeux : les desserts concluent avec une note colorée cette étape gourmande à la Buisante.

Annie Demontfaucon Journal du 8 avril 2007