



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE



LES PLATS DE MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

à la maison



PRODUITS DE LA MAISON PETROSSIAN

Depuis 1920, la Maison Petrossian est l'emblème de produits de qualité.

Expert dans l'élaboration de produits fumés et en salaison, elle est la première du secteur à proposer du caviar d'élevage avant l'accord international de 1998. L'entreprise s'intéresse à toutes les étapes de la filière, de la ferme d'élevage à la sublimation de la récolte. Un passage qui dure 8 ans. Ils se sont ensuite diversifiés dans la transformation de différents produits d'eau douce et de mer.

Au Château de la Gaude, nous avons sélectionné :

Tarama, recette grecque à base d'œufs de cabillaud fumé : Nature, wasabi ou truffe

Caviar Oscietre, reconnu pour son élégance et sa texture unique

Cœur de Saumon fumé, la partie la plus noble du filet

COMMENT LES RÉCHAUFFER ?

Réchauffez les blinis dans une casserole pendant 1 minute de chaque côté.





QUESADILLAS TRUFFE

Plat emblématique de la cuisine de rue au Mexique.
C'est une préparation à base de tortilla et fromage Oaxaca.

Au Château de la Gaude, nous vous proposons une version française :

Comté 18 mois

Pesto de truffe noire Melanosporum

Compoté d'oignons parfumée au thym sauvage.

COMMENT LA RÉCHAUFFER ?

Préchauffez le four à 160°.

Mettez la Quesadilla pendant 5 minutes.

Sortez la Quesadilla et la dresser avec la roquette par-dessus.

Assaisonnez le tout avec la vinaigrette à la truffe.



CROQUETTES DE MAÏS - SAUCE CAJUN

Inspirés par la cuisine des Andes, avec ses produits et ses parfums, nous avons élaboré une recette généreuse et gourmande. A tremper sans modération dans la mayonnaise aux saveurs d'Amérique Latine et aux épices douces.

COMMENT LES RÉCHAUFFER ?

A LA FRITEUSE

Préchauffez à 170°.

Chauffez les croquettes dans l'huile pendant 3 minutes.

AU FOUR

Préchauffer à 180°.

Chauffez les croquettes pendant 5 minutes.



ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE

FINES TRANCHES DE PALETA DE PORC IBÉRICO

Les cochons destinés à la qualité « bellota » sont élevés par les agriculteurs de la dehesa, au centre-ouest de l'Espagne, terroir typiquement méditerranéen et qui est composé de vastes parcours complantés de chêne.

Leurs fruits, les glands (bellotas), constituent l'alimentation principale durant la période d'engraissement des cochons élevés en liberté dans de vastes fermes (fincas). Elle est la condition indispensable pour obtenir un jambon ibérique de bellota, qui est ensuite affiné au minimum 24 mois jusqu'à 48 mois.

Le jambon ibérique est l'un des symboles principaux de « las tapas espagnolas », il représente la fiesta et le partage.

LE CONSEIL DU CHEF :

Pour libérer les saveurs et profitez de toute la palette aromatique, pensez à la sortir 30 minutes avant la dégustation.



PLANCHE DE FROMAGE

BENOIT LEMARIÉ

Sélection de fromages par notre affineur Benoit Lemarié.
Servi avec des noisettes Tonda Gentile du Piémont et de la Mostarda
(fruits confits aromatisés à la moutarde, condiment typiquement italien).

FROMAGERIE
LEMARIÉ

Aix en Provence

CEVICHE DE THON ROUGE

LECHE DE TIGRE NIKKEI

La cuisine nikkei est la rencontre explosive entre la culture péruvienne et la culture japonaise. Après les migrations espagnoles, chinoises et italiennes, le Pérou connaît à la fin du XIXe siècle une importante vague migratoire japonaise. De nombreux paysans débarquent en quête d'une terre promise, composant une main d'œuvre bon marché.

Ces migrants « nikkei », littéralement « d'origine japonaise » s'intéressent alors aux plats emblématiques de la culture « criolla », le noyau dur de la cuisine péruvienne qui s'est structurée au moment de la conquête espagnole.

COMMENT LE RÉCHAUFFER ?

Marinez le thon rouge avec le Leche de Tigre Nikkei
10 minutes avant de manger.



GNOCCHIS DE PETITS POIS

Version printanière du plat typique italien, nous utilisons les petits pois de nos producteurs voisins, en parfaite harmonie avec le parfum de la verveine et la fraîcheur des agrumes. La majeure partie de nos légumes proviennent de chez Julien, un maraîcher qui travaille en biodynamie à 500 mètres du Château.

D'ici peu, nos premiers légumes, fruits et herbes pousseront directement au Château de la Gaude, encore un peu de patience.

COMMENT LES RÉCHAUFFER ?

DANS UNE CASSEROLE

Portez la crème à frémissement.

Plongez les gnocchis.

Laissez les chauffer pendant 3 minutes.

AU MICRO-ONDES

Chauffez les gnocchis, la crème et les légumes pendant 1 minutes 30.

Dressez dans une assiette creuse, ajoutez les suprêmes d'orange et décorez avec les herbes.



POULPE RÔTI PUIS LAQUÉ

L'un des produits phares de la cuisine méditerranéenne, le poulpe est un ingrédient utilisé en multiple préparation et différentes associations de goûts.

Très riche en protéines et vitamines mais un apport faible en matière grasse, le poulpe est indiqué dans le régime amincissant. Nous le préparons rôti puis laqué au chimichurri (condiment vert utilisé pour mariner les viandes et pour les assaisonner en fin de cuisson). Utilisée surtout en Argentina et Uruguay, cette sauce est inspirée par des préparations similaires en Europe comme la persillade française et bagnetto verde italien.

COMMENT LE RÉCHAUFFER ?

AU FOUR

Préchauffez le four à 160°.

Chauffez le tentacule pendant 7 minutes.

Assaisonnez avec le Chimichurri à votre guise.

AU MICRO-ONDES

Chauffez le tentacule pendant 2 minutes.

Assaisonnez avec le Chimichurri à votre guise.



SALADE VEGAN

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Céréales, fruits, légumes, herbes et fleurs !

Tout est présent pour éveiller vos papilles. Vivifiées par une vinaigrette à base de fruits de la passion et huile d'Olive de la « Bastide du Laval », voici une belle sélection de jeunes pousses de nos maraîchers.

Cette salade fournit un apport nutritionnel complet : des protéines au vitamines, des glucides au minéraux, le tout avec un vaste panel de parfums et de générosité.



BURGER DE LA GAUDE

Ce n'est pas un simple Burger !

Voici notre version printanière du Burger. Nous avons élaboré un concept à partir du pain et de la viande, pour arriver à notre idée d'assaisonnement.

Le pain est préparé soigneusement par notre boulanger Mickael et il accueille un mariage de bœuf Limousin et veau de Corrèze, parfumés de guanciale de la Toscane et de scamorza fumée. Pour compléter les condiments, un ketchup de raisins du Château, une mayonnaise au jus de viande et ponzu.

COMMENT LE RÉCHAUFFER ?

Sortez la viande du frigo pour la temperer, environ 15 minutes avant.

Préchauffez le four à 160°.

Plaquez le pain avec la scamorza, le guanciale et la viande.

Composez le burger.

Rajoutez la salade, le ketchup de raisin et la mayonnaise au jus de viande.

C'est prêt !

LE CONSEIL DU CHEF :

Pour une cuisson bleu - 4 minutes

Pour une cuisson saignante - 7 minutes

Pour une cuisson à point - 11 minutes



LA POITRINE DE COCHON FERMIÈRE

Le nom 'Samgyeopsal' désigne la cuisson de la poitrine de cochon au bbq, dans un esprit de partage. Le mot dérive de la manière dont les gras et la chaire se superposent dans la poitrine, formant ainsi trois couches.

Dans les années 1960, la Corée commence à exporter la viande de porc dans toute l'Asie, surtout au Japon. Par contre, seule la poitrine de porc n'était pas vendue car peu appréciée à l'étranger. De ce fait, la Corée se retrouvait avec une quantité importante de poitrine, ce qui a produit une baisse significative de son prix. Ce serait une des raisons de la popularité du samgyeopsal en Corée.

Symboliquement, le 3 mars est le jour où les coréens mangent du samgyeopsal car il se compose de 3 couches de viande et de 3 couches de gras. Ce jour est appelé Sam Sam day (le jour 3/3). Elle est servie accompagnée par du kimtchi, traditionnel chou fermenté au piment et gingembre, et du riz japonais, provenant de l'ancienne préfecture de Koshi, au shiso et sésame.

COMMENT LA RÉCHAUFFER ?

Préchauffez le four à 160°.

Chauffez la poitrine de cochon laquée pendant 7-8 minutes.

Chauffez le Riz Kochihikari au four micro-ondes pendant 1 minute.



LA PÊCHE DU JOUR

AIOLI D'AIL NOIR, PAK-CHOÏ

Préparation typiquement provençale.

Nous avons remplacé l'ail frais par de l'ail fermenté d'origine japonaise. L'ail noir permet d'assaisonner vos plats sans les agresser. Son goût est prononcé avec des notes plus douces et plus rondes. Son parfum rappelle souvent la réglisse, l'olive, avec une légère touche de vanille.

COMMENT LA RÉCHAUFFER ?

AU FOUR

Préchauffez le four à 160°.

Réchauffez le poisson et les légumes pendant 4 minutes.

LE CONSEIL DU CHEF :

La seriole se consomme, de préférence, mi-cuite, pendant 4 minutes.
Si vous désirez une cuisson plutôt à point, réchauffez pendant 7 minutes.



LA BLANQUETTE DE VEAU

Un plat traditionnel et réconfortant.

Le nom de cette préparation vient de la couleur de la sauce, liée à la crème en fin de cuisson, des différents morceaux de viande.

Nous vous proposons en version élégante ce classique de la cuisine française, composé d'une pièce de veau de Corrèze cuite entière et ensuite découpée, garni de petits légumes et d'un riz Pilaf.

COMMENT LA RÉCHAUFFER ?

AU MICRO-ONDES

Chauffez pendant 2 minutes directement dans la poche.

A LA CASSEROLE

Réchauffez à feu doux pendant 5 minutes.

Percez la poche et réchauffez le riz pilaf pendant 2 minutes au four micro-ondes.

PÂTES FRAÎCHES AU HOMARD

Tagliatelles fraîches à base de jaunes d'œufs et de farine de blé tendre. Originaires de la région de Bologna, en Italie, cette préparation peut être travaillée avec différents produits et parfums. Très connues et fameuses, les tagliatelles au ragout à la bolognaise, ou avec du lièvre pendant la saison de la chasse, ou encore en inspiration végétale pendant l'automne avec des cèpes ou de la truffe.

Nous avons choisi de les servir accompagnées d'homard provenant des côtes atlantiques. Préparation très gourmande, dans laquelle la carapace et la tête d'Homard, très riche en sucs, sont utilisées pour préparer une bisque très aromatique. La sauce, légèrement crémée, va enrober les tagliatelles et exalter le goût du homard.

COMMENT LES RÉCHAUFFER ?

A LA CASSEROLE :

Chauffez le tout pendant 3 à 5 minutes à feu très doux.

AU MICRO-ONDES :

Chauffez le tout pendant 30 secondes.
Remuez puis chauffez de nouveau pendant 30 secondes.



DIM SUM

POULET THAÏ, HOMARD OU LÉGUMES DE SAISON

Raviolis typiques du nord-est de la Chine et de la préfecture de Hong Kong, ils sont servis pendant le yum cha, la dégustation du thé. Cuits à la vapeur, ils sont accompagnés d'une sauce ponzu aromatisée.

COMMENT LES RÉCHAUFFER ?

Chauffez pendant 1 minute au four micro-ondes pour les remettre à température.

LE CONSEIL DU CHEF :

Pour une explosion de saveur en bouche, trempez les raviolis dans la sauce ponzu, à chaque bouché.