

LE GOURMANDIN

Une cuisine gastronomique

Au cœur du vignoble varois, au Luc-en-Provence, le restaurant « Le Gourmandin » est une affaire de famille. E, cuisine le chef Patrick Schwartz (artisan de raison à la main légère) secondé en pâtisserie par son fils Kévin, ex Cardaillac (Longeol-Najac) et Thuriès. Uta Schwartz en salle vous accueille avec son sourire. Restaurant à l'atmosphère bourgeoise sans pesanteur qui surplombe le coudounnier, petit ruisseau de passage. (Exposition de tableaux de peintres locaux).

Le Gourmandin
8 place Louis Brunet - 83340 Le Luc-en-Provence
Tél. 04 94 60 85 92 - Fax : 04 94 47 91 10
Email : gourmandin@wanadoo.fr

Remoulade de saint-Jacques, Céleri et pomme granny truffe d'été.

*Marché pour 4 personnes
12 noix de Saint-Jacques
200 g de céleri rave râpé
1 pomme Granny
1 grosse truffe d'été
de 100 g
250 g d'huile de crustacés
vinaigre balsamique
aneth ou ciboulette*

Râper la pomme Granny.
Mélanger délicatement le céleri
rave et la pomme Granny avec
de la mayonnaise maison.
Réserver la remoulade au froid.
Tirer des escalopes dans les
Saint-jacques.
Saler et poivrer légèrement.
A l'aide d'un moule de huit
centimètres, dresser la remoula-
de au centre de l'assiette.
Poser dessus les escalopes de
Saint-jacques en alternant avec
de fines tranches de truffes.
Arroser avec l'huile de crustacés
et quelques gouttes de vinaigre
balsamique.
Décorer avec de l'aneth et de la
truffe râpée.



RECETTE
LE GOURMANDIN