



## Les entrées

Tartare de sardines aux condiments du sud sur une tartelette de parmesan  
 Salade de poulpes et pomme juliette en vinaigrette  
 Rouget à la sétoise, mousseline froide de pommes ratte  
 La langoustine du cap et ses légumes méditerranéens  
 L'œuf bio cuit mollet, mijotée de fèves et ses mouillettes de campailou  
 Fraîcheur de tourteau, taboulé et sa sauce harissa  
 Le radis du jardin de Cala Rossa et son terreau  
 Escalope de foie gras de canard en pot-au-feu  
 Demi-homard de nos côtes façon thermidor  
 Sardine de Méditerranée grillée sur une focaccia et un caviar d'aubergines  
 Macaron au poivre à la mousse de foie gras  
 Coquillages et crustacés au vert  
 Cromeski de foie gras et croquettes d'écrevisses  
 Tartare de saumon label rouge, crispy de légumes, pain sarde au thym du jardin  
 Salade cala thaï et ses gambas poêlées au sukyaki  
 Morilles farcies au brocciu et son craquant de sucre au poivre de sechuan  
 Salade de poulpes de méditerranée aux senteurs du sud  
 Langoustine du Cap, cube d'œuf au brocciu et menthe aquatica

Pour chaque recette le conseil avisé du sommelier du Grand Hôtel de Cala Rossa,  
 Patrick Fioramonti.

## La côte de cochon sauvage et sa mijotée de cèpes et de châtaignes

Le conseil du sommelier :  
Clos d'Abrets Prestige rouge 2011

### Pour 4 personnes

Côte de cochon sauvage 4 x 180 g

#### Pour le condiment

Pétale d'ail frit 20 g  
Pétale de tomate confite 20 g  
Roquette 20 g

#### Pour la mijotée

Tube de pomme de terre 8 pièces  
Cèpe 8 pièces  
Châtaigne 8 pièces  
Cube de lard 8 pièces

#### Pour le jus de cochon

Parure de cochon 200 g  
Carotte 1 pièce  
Oignon 1 pièce  
Gousse d'ail 4 pièces  
Thym 1 branche  
Laurier 2 feuilles  
Concentré de tomates 1 Cuil. à soupe  
Vin blanc 1/4 de litre  
Miel de châtaigne 50 g

#### Pour le jus de cochon

Mettez à colorer les morceaux de cochon à l'huile et au beurre puis mettez la garniture aromatique et le concentré de tomates puis déglacez au vin blanc. Mouillez à l'eau à niveau et laissez cuire 1 heure environ. Passez au chinois et mettez à réduire légèrement.

#### Pour le condiment

Concassez les pétales d'ail, coupez les pétales de tomate confite en cube et ciselez la roquette. Mélangez le tout délicatement.

#### Pour la mijotée

Cuisez séparément les éléments et mettez-les à mijoter avec un peu de jus de cochon.

#### Pour la cuisson de la côte de cochon

Dans une poêle bien chaude colorez les faces des côtes de cochon puis mettez-les à cuire au four avec un peu de beurre demi-sel, du thym et une gousse d'ail pendant environ 25 à 30 minutes.

#### Pour le dressage

Taillez le talon de la côte de cochon pour qu'elle puisse tenir droite, disposez dessus le condiment et autour les légumes mijotés, et un trait de jus.

