



CAVIAR PERLE NOIRE
ASPERGES VERTES DU PAYS
TRUITE FUMÉE DU CROS NOIR

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 asperges vertes
50 g de Caviar Perle Noire
1 citron vert
5 cl d'huile de noixette
120 g de truite fumée du Cros noir
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Cuire les asperges à l'anglaise, croquantes.
2. Les tailler en creusant légèrement pour déposer le caviar.
3. Assaisonner au citron vert, sel, poivre et huile de noixette.

DRESSAGE

Dresser dans l'assiette en posant la truite fumée sur le côté.

LE PETIT PLUS !

Un bon Sauvignon blanc accompagnera très bien ce plat.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
COUTEAUX DE PLONGÉE
SALICORNES ET PETITS CLOUS
CITRON CAVIAR
GINGEMBRE CONFIT

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 gros couteaux de plongée
50 g de Caviar Perle Noire
200 g de coques
200 g de girolles clous
50 g de tomates confites
2 citrons caviar

100 g de salicornes
50 g de gingembre confit
12 feuilles d'huîtres
100 g de beurre demi-sel
Sel, poivre
Piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Ouvrir les coques, décortiquer et réserver.
2. Faire sauter les girolles.
3. Cuire au beurre demi-sel les couteaux et les salicornes. Décortiquer, tailler en trois et réserver. Nettoyer les coquilles.
4. Tailler finement le gingembre, les tomates confites, les feuilles d'huîtres.

DRESSAGE

Disposer les couteaux dans leurs coquilles, rajouter les salicornes. Disposer selon votre goût les différents éléments et rajouter le jus du citron caviar et le caviar au final.

LE PETIT PLUS !

Servir les couteaux tiédés.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
FINE CRÈME DE CHOU FLEUR
HUÎTRES SPÉCIALES

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les  Glycinès
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

6 huîtres n° 1
50 g de Caviar Perle Noire
1 chou fleur
20 g de gingembre

1 citron
0.5 l de lait
12 feuilles de tagette
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Ouvrir les huîtres et récupérer leur eau. Les faire raidir dans leur eau, réserver au frais.
2. Cuire le chou-fleur dans le lait. Faire une purée onctueuse. Y râper le gingembre et le zeste du citron à la microplane. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, refroidir.
3. Incorporer la moitié des grains de caviar dans la crème de chou-fleur en en réservant un peu.
4. Réaliser une émulsion avec l'eau des huîtres et le reste de crème de chou-fleur.

DRESSAGE

Dresser l'huître et la crème de chou-fleur en assiette creuse selon votre goût. Poser les grains de caviar restants et l'émulsion.

LE PETIT PLUS !

Préférer les huîtres spéciales Gillardeau, un délice avec du champagne Blanc de Blanc.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
QUEUES DE LANGOUSTINES RÔTIES
TOURAIN PÉRIGOURDIN À L'AIL

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

6 grosses langoustines
50 g de Caviar Perle Noire
2 têtes d'ail nouveau
150 g d'oignon ciselé
0.5 l de bouillon de poule
0.2 l de crème
100 g de carotte émincée

100 g de tomate concassée
Sel, Cognac
1 g d'agar
Coulis de cresson P.M.
Zeste d'orange P.M.
Ciboulette P.M.
Sel, poivre, piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Décortiquer les langoustines.
2. Réaliser un jus corsé avec les têtes : faire revenir 100 g d'oignon, les carottes, une gousse d'ail, rajouter les têtes et la tomate. Flamber au Cognac, rajouter 1 litre d'eau et cuire doucement 30 min. Passer au chinois, mesurer 200 g de jus, lier avec l'agar.
3. Faire suer les gousses d'ail restantes et 50 g d'oignon ciselé. Rajouter le bouillon de poule et la crème et cuire 30 min. Mixer et passer au chinois, assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette et réserver au frais.
4. Raidir à la poêle les queues de langoustines, refroidir. Les tremper 3 fois dans le jus corsé pour les glacer.

DRESSAGE

Dresser les queues de langoustines dans la crème aillée, décorer de caviar, de coulis de cresson, zeste d'orange et brins de ciboulette.

LE PETIT PLUS !

À déguster avec un bon whisky japonais.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
ARTICHAUT EN CAGE DE MACARONI
JAUNE D'ŒUF
À JUSTE TEMPÉRATURE

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

200 g de gros macaroni
50 g de Caviar Perle Noire
6 œufs
1 kg de cœurs d'artichaut
5 cl d'huile d'argan

2 cl de vinaigre
balsamique
Jeunes pousse P.M.
Huile d'olive P.M.
Sel, poivre

PROGRESSION

1. Cuire les œufs à 63°C pendant une heure.
2. Cuire les pâtes et les ranger à chaud dans 6 cercles adaptés.
3. Avec la moitié des artichauts, faire une purée mousseline légère assaisonnée avec 2 cl d'huile d'argan, du sel et du poivre.
4. Tailler l'autre moitié des cœurs d'artichaut en brunoise. Les faire revenir à l'huile d'olive. Assaisonner avec le reste d'huile d'argan, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

DRESSAGE

Farcir les macaroni avec de la purée, au milieu rajouter de la brunoise. Séparer le jaune de chacun des œufs et les poser sur la brunoise. Disposer le caviar et décorer de jeunes pousses.

LE PETIT PLUS !

À servir avec un bon bourgogne blanc Puligny Montrachet.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
BROUILLADE D'ŒUF AU SIPHON
OSEILLE DU POTAGER

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

6 œufs bio
50 g de Caviar Perle Noire
130 g de crème
3 feuilles d'oseille
Sel, poivre, piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Vider les œufs avec un toque-œuf.
2. Nettoyer délicatement les coquilles.
3. Faire une brouillade, mixer avec la crème. Passer au chinois dans un siphon et tenir au bain-marie.
4. Émincer finement l'oseille.

DRESSAGE

Remplir aux $\frac{3}{4}$ les coquilles avec le siphon d'œuf. Mettre ensuite un peu d'oseille émincée et couvrir de caviar.

LE PETIT PLUS !

Servir avec un Pouilly fumé très minéral.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE POMMES DE TERRE RATTES

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD



Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 pommes de terre rattes
50 g de Caviar Perle Noire
100 g de crème double
1 citron
50 g de ciboulette ciselée
Sel, poivre et piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs.
2. Assaisonner la crème avec la ciboulette, le jus du citron, du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

DRESSAGE

Couper les pommes de terre en deux et recouvrir chaque moitié de crème et de caviar.

LE PETIT PLUS !

Veiller à ce que les pommes de terre soient tièdes.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE SAINT JACQUES À LA PLANCHA

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD



Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

18 noix de coquilles Saint Jacques

50 g de Caviar Perle Noire

Sel, poivre, piment d'Espelette

PROGRESSION

Cuire à la plancha brûlante les noix de Saint Jacques.

DRESSAGE

Déposer le caviar et déguster.

LE PETIT PLUS !

Cuire les noix juste nacrées, elles seront plus onctueuses...

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE SAUMON GRAVLAX

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

 Les 
Glycinès
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

1 filet de saumon d'Écosse (1 kg environ)
50 g de Caviar Perle Noire
1 kg de gros sel
250 g de sucre
Le zeste de 2 citrons
Le zeste d'une orange
Poivre mignonette
50 g d'aneth
50 g d'estragon
Pomme verte

PROGRESSION

1. Nettoyer et désarêter le filet de saumon.
2. Mélanger sel, sucre, zestes, herbes et poivre et en recouvrir le filet. Faire mariner au froid 24 h.
3. Rincer à l'eau claire, sécher, parer et tailler en cubes.

DRESSAGE

Dresser avec une quenelle de caviar et un bâtonnet de pomme verte.

LE PETIT PLUS !

À servir à l'apéritif avec un Meursault.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com



CAVIAR PERLE NOIRE
TARTARE DE SAINT JACQUES
RAFRAÎCHI
AUX TOMATES COLLECTION

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 pièces de coquilles Saint Jacques
50 g de Caviar Perle Noire
300 g de tomates Green Zebra
300 g de tomates Cœur de Bœuf
5 cl d'huile d'olive
3 cl de Xérès

2 cl de vodka
1 citron vert
50 g de ciboulette ciselée
50 g d'échalote ciselée
Sel, poivre, piment
d'Espelette

PROGRESSION

1. Ouvrir et tailler les coquilles Saint Jacques au couteau. Réserver au frais.
2. Peler et épépiner les tomates, retirer les intérieurs, tailler les bords charnus en cubes de 5 mm. Réserver dans deux bols distincts.
3. Mixer les intérieurs avec sel, poivre, piment d'Espelette et 1 cl de Xérès, pour faire deux coulis, un rouge et un vert.
4. Assaisonner les Saint Jacques avec la vodka, le jus du citron vert et son zeste, la ciboulette, les échalotes et 2 cl d'huile d'olive, sel, poivre et piment d'Espelette.
5. Assaisonner les tartares de tomates avec l'huile d'olive restante, 2 cl de Xérès, du sel et du poivre.

DRESSAGE

Dresser à l'emporte pièce et poser délicatement le caviar sur le dessus.

LE PETIT PLUS !

À accompagner soit avec de la vodka, soit avec un Sancerre très minéral, soit avec un Mont Damné de chez P. Cotat.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com