



# Gastronomie au Château



Chef du restaurant gastronomique ouvert en avril 2004, Philippe Harfaux puise au marché son inspiration du jour.

Si la carte permanente est riche, elle s'accompagne chaque jour des fraîcheurs du marché et de la récolte du potager et du jardin d'herbes aromatiques du Château. Inspiré par les lieux, Philippe Harfaux crée une cuisine élaborée autour de produits d'exception, de légumes rares cultivés au Château qu'il offre à la découverte, d'alliances d'épices et de mariages subtils de plantes aromatiques.

Si Philippe Harfaux s'est enraciné dans la région, les produits du terroir Normand sont réinventés sous sa direction créative. Le camembert s'associe aux huitres chaudes, le foie gras est mariné au pomeau, le calvados flambe la lotte, pommes et poires accompagnent les rognons de leurs saveurs douces et acidulées. Les produits cidricoles (cidres, calvados, pomeaux et poirés) entrent dans la confection ou l'accompagnement des plats. Un menu Spécial Pays d'Auge a été élaboré pour mettre en valeur l'intégration des produits du terroir normand dans la cuisine gastronomique et leur associer les boissons traditionnelles de Normandie. Comme on choisit un vin, on associe un cidre ou un pomeau pour accompagner son plat. Plus de 30 cidres, pomeaux et poirés sont sélectionnés chez les producteurs locaux. Le digestif est ici incontournable, avec une carte de plus de 30 calvados dont une dizaine appartiennent à la vieille légende du Pays d'Auge.

Les produits classiques trouvent dans la cuisine de Philippe Harfaux un autre décor, prennent un nouveau costume. La présentation des plats est délicate et précise. Tout comme les accompagnements, les cuissons visent toujours à exacerber le goût du pur produit. Philippe Harfaux utilise notamment les cuissons à basse température, répondant ainsi à un objectif proche de l'art culinaire en tant que tel : la recherche de la qualité suprême, exprimée par des points de cuisson extrêmement précis et spécifiques à chaque produit, le respect absolu des propriétés organoleptiques des ingrédients. En associant la cuisson à basse température avec les techniques de sous vide, Philippe Harfaux obtient des textures moelleuses et juteuses, des concentrations intenses des arômes propres et extérieurs au produit. Ces 2 techniques lui permettent d'atteindre un niveau de qualité et de respect des produits difficile voire impossible à concrétiser avec les modes de cuisson traditionnels. Les saveurs se suivent sans forcément se mêler, comme une succession d'images formant le paysage harmonieux qui défile sous le palais.

## Du potager à l'assiette

Le potager du Château comporte près de 120 espèces différentes minutieusement choisies par Philippe Harfaux : herbes, plantes condimentaires, légumes, agrumes et tubercules. Cultivé sur un mode bio, on y trouve des espèces sortant de l'ordinaire : légumes oubliés, plantes aromatiques introuvables sur les marchés, ils interviennent dans la création des recettes du chef.

Ainsi vous serez étonnés de découvrir la multitude des courges qui, selon leur origine, se mueront en délicieux croustillants, en mousselines onctueuses ou en dessert au subtil goût de noisette. Ce léger goût d'orange que vous avez perçu, l'onctuosité de ce qui semble être une pomme de terre qui accompagnait votre viande ? Il s'agissait en fait de la menthe orange et des ocas du Pérou que vous pourrez admirer sur pied au potager du Château. N'hésitez pas à leur rendre visite, les plantes sont étiquetées et la visite vaut véritablement le détour.

Amarante de Chine, pimprenelle, poirée, tagette, tulbaghias, physalis, capucine tubéreuse, aubergine africaine, claytone de cuba, shiso, épinard fraise... Si vous avez l'occasion de les admirer dans le potager, nul doute que vous les retrouverez dans votre assiette. Les confitures de votre petit déjeuner sont elles aussi confectionnées au Château, avec les fruits et légumes du potager et du verger.

La pommeraie quant à elle promet une première dégustation du cidre du Château d'ici 2 ans.



3



4

1 - Courge Gleisdorfer Ölkürbis

2 - Fleur de cardon

3 - Foie gras au Pomeau et aux épices douces

4 - 5 - Desserts :  
«Le tour du monde des menthes»  
«Dégustation autour de la Pomme»

6 - Pavé de Bar de ligne, laqué au miel et au thym, navets confits au vinaigre de cidre et crème de camembert au calvados

7 - Potiron doux d'Hokkaido dit « Red Kuri »



5



6



7