

Mon avis

qui n'engage que moi

Restaurant situé à St Julien en Born, sur la D 652, près de la côte et à l'Ouest de l'autoroute A 63 Bayonne <=> Bordeaux.

Revenant du Pays Basque et voulant éviter l'autoroute, c'est par hasard que je découvre cette auberge, à la bonne heure.

Nous sommes le lundi 24 Octobre 2022 et Madame manifeste sa faim : il est environ 13 H.



Situons nous



J'aperçois =>

Je m'arrête.

Petit parc, salle intérieure, terrasse,
aire de jeux pour enfants.





Ma foi, c'est pas tout : faut voir menu et carte, hein ?

Madame choisira le menu



J'opte pour les Palourdes (c'est léger) et les Saint Jacques, poitrine de cochon confite



Le Filet mignon et l'écrasé de pomme de terre en forme de volcan....avec la bonne sauce, là, dans la cheminée



Les St Jacques Snackées, la poitrine de porc confite, les pleurotes...



Résultats

Excellent accueil, bon service, rapide. Nous étions 16 personnes attablées en terrasse.

Le Menu : velouté délicieux, filet mignon bien cuit pour madame, trop cuit à mon goût et plutôt sec mais « marié » avec la sauce qui va bien => « ça le fait ». La tarte Bourdaloue (amande, poire) et la chantilly, l'ensemble « house made » : une tuerie. Même que j'ai goûté, si, si : sauf la chantilly, j'aime pas, alors que madame est une fine connaisseuse.

La carte :

- Les palourdes ont disparu avant que je ne puisse prendre la photo. Doit y avoir pénurie de palourdes, quelqu'un a bouffé mes palourdes => main courante déposée à la gendarmerie. Je suis l'affaire.
- Les St Jacques, en partance pour Compostelle, se sont arrêtées en chemin et bien leur en a pris : leur sacrifice m'a fait un bien fou. Pas besoin d'aller à Lourdes pour ce faire. Elles reposaient sur une galette de Butternut et entourées d'un épais lit de Pleurotes. Aux ailes, reposaient 2 jolis morceaux de poitrine de cochon confite, à peine couverts d'une sauce bien liée. Une association heureuse et prometteuse.

Mais il manquait quelque chose : un poil de plus d'assaisonnement et surtout, la sauce à peine larmoyante sur le cochon, trop cuit (pour ce qui me concerne) donc sec et quasiment sans goût. Je sais pertinemment que je fais exception : je préfère une cuisson plutôt rosée, la majorité des « gens » la souhaitant à point (voire plus). De nos jours, il n'y a plus d'infection au *Ténia Solium* dans nos régions mais il faut éviter de manger du porc cru ou « bleu ».

Un petit récipient rempli de sauce m'aurait permis de mieux apprécier ce plat par ailleurs copieux.



A mon avis, le talent du cuisinier saura remédier à ce problème - probablement occasionnel - que j'ai pu constater.

Je ne donne pas de note lors de mes avis. Le seul fait que je donne un avis sur ce site suffit à faire comprendre que j'ai apprécié l'endroit. Cependant, je me laisse la liberté de suggérer telle amélioration, si nécessaire.