

Domaine de la Mordorée chemin des oliviers 30126 Tavel France
www.domaine-mordoree.com

Recettes créées par des cordons bleus ou des chefs pour faire un bel accord avec notre Tavel

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

distribué à Singapour par JD Burleigh Ltd téléphone 6744 2765
sales@jdburleigh.com www.jdburleigh.com

Recette créée par le chef Matthew Baker
du Krish The Restaurant Pte Ltd 9 Rochester Park Singapore 139220
Tel: (65) 6779 4644 www.krish.com.sg



Loup de mer poêlé avec maïs au chili, purée de mange-tout et tomates marinées

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

distribué en Suisse francophone par Mathieu SA à Aclens VD
www.mathieuvins.ch

recette créée par le chef Alban Mestre du Tiffany Bar Restaurant de l'Hotel
Tiffany 6, rue de l'Arquebuse à Genève, Suisse
+41 22 708 16 16
www.tiffanyhotel.ch



Tartare de Fera et Tavel Mordorée

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

recette créée par le chef Serge Chenet du restaurant Entre Vigne et Garrigue
Ch des falaises 30131 Pujaut France, 1 étoile au Guide Michelin
tel : 04 90 95 20 29 fax : 04 90 95 20 29
courriel : reservation@vigne-et-garrigue.com



Aubergine comme ici, à la provençale,
Croustille de Gambas Rôtis ...

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

Recette créée par Guy Jullien

Restaurant La Beaugravière, 84 Montdragon France
www.beaugraviere.com



Velouté de Potiron et Truffe

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

recette créée par Benjamin de Muenynck du restaurant Le Coco Bongo
14 Boulevard des Lices – 13200 Arles

E-mail : co.bongo@laposte.net Tél. 04 90 43 55 27



Sours d'Agneau au Miel et au Tavel de la Mordorée

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

Recette réalisée par Corinne Pénisson 56450 Surzur France



Île flottante à la fleur de lavande

Domaine de la Mordorée chemin des oliviers 30126 Tavel France
www.domaine-mordoree.com

Recettes créées par des cordons bleus ou des chefs pour faire un bel accord avec notre Tavel

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

recette créée par le chef Richard DAULAY
Hôtel*** Restaurant du Château de la Tour
2 Avenue de la Libération 33410 BEGUEY France
tel : 05 56 76 92 00
www.hotel-restaurant-chateaudelator.com



Gigolette de volaille façon poule au pot,
royale de topinambour , truffe.

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

distribué en Suisse francophone par Mathieu SA à Aclens VD
www.mathieuvins.ch
recette créée par le chef Yves Schmid du Café Métropole ,
6 rue du Prince à Genève, Suisse
+41 22 310 06 70
www.cafemetropole.ch



Noix de Saint Jacques poêlées sur fondant de poireaux à la truffe

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

recette créée par le chef Jérôme Laurent du restaurant Le Cilantro
1 étoile au Guide Michelin
31 rue porte de laure - 13200 Arles

E-mail : contact@restaurantcilantro.com Tél. 04 90 18 25 05 - Fax 04 90 18 25 10

Domaine de la Mordorée www.domaine-mordoree.com

Recette réalisée par Mme Bailleux Rouelle de Védtrin en Belgique



Délice de nectarine framboisée sur un lit de sabayon au Tavel.



Emulsion de navet de Pardailhan & Jabugo Bellota,
Mouillettes au caviar d'aquitaine & asperge verte du pays

Vous pouvez retrouver la totalité de nos recettes sur notre site Internet à l'adresse :

<http://www.domaine-mordoree.com/tf/f/gastronomie/index.htm>

ou en nous écrivant à Domaine de la Mordorée BP 23 30126 Tavel France