



Déjeuner au restaurant La Réserve du Château de Raba, à Talence

[Accueil](#) > [Balades gourmandes](#) > Déjeuner au restaurant La Réserve du Château de Raba, à Talence



Le 12 avril 2017

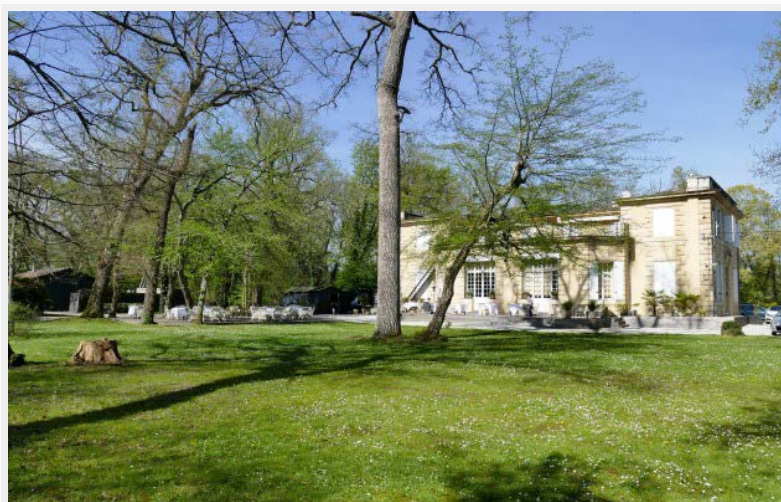


de **Chantal DESCAZEUX**



(8 avis, moyenne: 4,50 sur

5)



Il y a un peu plus d'un an, nous étions allés une première fois déjeuner au **restaurant La Réserve du Château de Raba** à Talence. La cuisine de Younesse Bouakkaoui, formé par

Thierry Marx et Jean-Luc Rocha à Cordeillan Bages, nous avait séduite et s'était révélée très prometteuse... c'est avec plaisir que nous y sommes revenus dernièrement par une belle journée ensoleillée.



La Salle du restaurant La Réserve a été entièrement refaite dernièrement, et ce n'est qu'un début ; le groupe Millésime a acquis le Domaine de Raba en Décembre 2016 et prévoit de nombreux travaux et aménagements dans cet établissement au riche passé historique .

Cette fois nous avons pu profiter de la superbe terrasse du Domaine, véritable havre de paix dans la proche banlieue bordelaise.





La Réserve propose plusieurs formules dont un Menu Dégustation à 57 euros (4 plats et 1 dessert), mais on se laisse tenter par plusieurs plats de la nouvelle Carte du printemps que Younesse vient juste de mettre en place et qui n'apparaissent pas encore sur la Carte.

—ENTRÉE—

- Pressé de foie gras confit, purée d'agrumes, pain grillé **18€**
- Patechon de bœuf Wagyu confit, moutarde rôtie et béarnaise complétement saisonnée **19€**
- Potimarron crémeux et croquant **15€**
- Coquillages crus dans leur jus, remoulade de céleri **17€**

—PLAT—

- Saint-Jacques rôties, truffes et fine raviolle acidulée **29€**
- Davé de turbot, écrasé de pommes de terre au beurre d'algues, vinaigrette de légumes et coulis de cresson **27€**
- Magret de bœuf, carottes confites aux agrumes et épices douces **23€**
- Pomme de ris de veau poêlé, truffes et semoule croustillante **31€**

—DESSERT—

- Sélection de fromages affinés **8€**
- L'exotique petite soupe aux choux **9€**
- Pressé de cacao, praliné et Gianduja **9€**
- Croquant meringué aux agrumes **9€**
- Le cigare café et perle de malt **9€**

—GRIGNOTAGE—

A PARTAGER TOUTE LA JOURNÉE

- Assiette d'Oiseau Iraty et confiture de piquillos **8€**
- Assiette de jambon Noir de Biacorre **19€**
- Croquettes de pommes de terre et sauce épicée **8€**
- Foie gras confit dans sa graisse, foie grillé **18€**
- Chevre frais aux fines herbes et pain grillé **7€**
- Pat de rillettes de fruits de Banksia, ciboulette et pain grillé **10€**
- Assiette du Domaine de Raba **22€**

(Oiseau Iraty, Oiseau Iraty aux Trilles, Jambon Noir de Biacorre, Croquettes de pomme de terre)

—MENU—

DÉGUSTATION

57€

- Escargot croustillant et crème d'ail acidulée
- Escalope de foie gras grillé, poivre de Pondichéry, consommé de canard et noix de macadamia
- Noix de Saint-Jacques lard de Colanata, quelques truffes, légumes oubliés
- Pigeon cuit sur coffre, maïs soufflé et vinaigrette cacao
- Le cigare café et perle de malt



Quelques mises en bouche pour nous ouvrir l'appétit et pour accompagner l'apéritif:



*Petits pois croquants au gomasio // Mousse fromage de chèvre et sacristains
// Toasts caviar d'aubergine fumée au BBQ et menthe poivrée*

Un amuse-bouche est servi ensuite:



Morille fraîche croustillante, sabayon soufflé aux champignons

La morille est garnie d'une farce fine aux blettes, puis trempée en tempura. L'enveloppe est très fine, croustillante, et un sabayon moussieux aux champignons est servi devant le client... un très grand moment pour les papilles, des saveurs au top, génial!

Nos 2 premiers plats:



Foie gras confit dans sa graisse, agrumes

Un classique, sans faute.



Foie gras grillé sorbet rhubarbe

La cuisson du foie gras est impeccable et le contraste chaud froid avec le sorbet acidulé intéressant.

Un plat de poisson:



Turbot, écrasée de pommes de terre aux algues, jus de cresson

Magnifique cuisson du turbot, le goût de la mer est bien

présent dans cette assiette, le jus de cresson renforce la puissance avec son côté poivré, c'est un plat juste, simple mais dans lequel tous les éléments se complètent, très bien.



Nos 2 plats de viande:



Magret de boeuf, carottes confites aux agrumes, mousseline de carottes, jus réduit

En fait il s'agit d'une « Picanha » de boeuf; ce terme désigne une découpe spécifique très populaire au Brésil dans la partie haute de la cuisse. Il s'agit de tranche de boeuf à griller, la viande est couverte d'une belle couche de graisse avant la cuisson ce qui rappelle le magret.

Le goût, la jutosité, la tendreté sont exceptionnels, c'est fondant, extrêmement savoureux et pour couronner le tout, Younesse contise la viande au lard de Colonnata... je vous laisse imaginer le délice! Très joli travail sur les légumes en accompagnement, purée de piquillos, carottes confites aux agrumes, mousseline de carottes... et un jus réduit savoureux. Une très belle réussite pour ce plat complètement abouti.



Agneau des Pyrénées, panoufle confite, selle, côtelette, garniture printanière, jus réduit

Panoufle, selle, côtelette... on retrouve toute la générosité du Chef dans cette assiette. Garniture printanière avec mousseline de petits pois et mini légumes, tout est réalisé avec justesse, du classique mais parfaitement réalisé, on se régale.

Un pré dessert:



Yaourt citron

Beaucoup de fraîcheur pour préparer le palais aux douceurs sucrées avec ce yaourt revisité, zestes de cédrat confit et neige tonique (à base de Schweppes)

Et nos 2 desserts:



L'exotique petite soupe aux choux

Choux garnis d'une crème exotique, sorbet exotique, palet de chocolat blanc, citron vert, coulis exotique... Un dessert très agréable autour d'un fil directeur: l'exotisme!



Pressé de cacao, praliné et Gianduja

Déclinaison autour du chocolat pour les amateurs de cacao; on retrouve un joli jeu de textures, encore un dessert plein de gourmandise.

Mignardises:



L'incontournable canelé de Bordeaux et cône au thé Matcha

En l'espace d'un an, la cuisine de Younesse Bouakkaoui a incontestablement évolué, s'est affirmée et monte en puissance. Correctement maîtrisée, cette cuisine de terroir reflète la personnalité d'un Chef généreux et soucieux d'apporter du plaisir à la clientèle.

Dans cet écrin de verdure non loin de la rocade bordelaise, le Domaine de Raba et son restaurant La Réserve ambitionne de devenir un véritable lieu de vie, une oasis de verdure et de convivialité autour d'un projet haut de gamme consacré à la restauration sous toutes ses formes (de la boulangerie à la Gastronomie)... A suivre, les travaux débiteront après l'été, mais d'ici là profitons de ce lieu gourmand!

Restaurant La Réserve Pavillon Raba

35 Rue Rémi Belleau

33400 Talence

tél: 05 57 26 58 28



A propos de l'auteur

Depuis 2006 j'ai le plaisir de vous faire partager sur ce blog mon amour de la cuisine et de la gastronomie française en publiant mes recettes, mes découvertes, mes balades gourmandes et mes avis sur les restaurants et les grands chefs que je côtoie. Je vous souhaite d'y trouver autant de plaisir à le lire que j'ai à le faire vivre chaque jour. **Retrouvez moi sur Google+, Twitter, et facebook.**

2 Commentaires



Philippe 12 avril 2017 at 11 h 38 min **Répondre**

(Je note... Je note....) Absolument superbe!!!! Le temps s'y prêtait apparemment? Tout n'a l'air que calme , luxe et volupté... Comme dirait l'autre!!!!
Merci Chantal!