



BE HUNGRY

ESCALE GOURMANDE AU DOMAINE DE RABA



4 avril 2017 / [2 Comments](#)





Bonjour les chatons ! On attaque une nouvelle semaine qui s'annonce ensoleillée, si ça c'est pas chouette ! J'espère que vous aussi vous allez pouvoir en profiter. Aujourd'hui je vous propose **un article gourmand** pour réveiller vos papilles ! J'adore **les douceurs gustatives** et j'ai eu la grande chance d'être invitée par **Pol Tranquard**, pour un après-midi **tea time au Domaine de Raba à Talence**. Le lieu est vraiment surprenant parce qu'il se situe dans un quartier avec des bâtiments très urbains. Mais au bout de l'allée, **une magnifique demeure** dans un très beau parc nous attend. La bâtisse est somptueuse, au milieu d'un parc arboré avec un petit lac et son cygne. A l'intérieur tout est **décoré avec gout et chic**. Nous sommes invités à nous installer dans la salle de restaurant où l'ambiance qui y règne est vraiment très apaisante. A l'esprit « **orangerie** », **un peu tropical**, nous prenons un vrai bol d'air pur en pleine ville !

Au programme de cette dégustation nous allons goûter **5 desserts du chef pâtissier** qui sont proposés au restaurant. Les desserts varient très souvent et s'adaptent toujours à la **saisonnalité**. Nous avons commencé par un « amuse bouche », une **tarte au citron revisitée**. Je dois vous avouer que la tarte au citron est mon dessert préféré ! Cette petite boule surmontée d'une meringue est très agréable. Sa coque laisse place à **un crémeux de citron** puissant, j'adore ! Une autre version de la tarte au citron nous est proposée. Et là ouaou ! **Le design est vraiment superbe**. Ce dôme de meringue surmonté d'un biscuit et d'une crème au citron m'intrigue vraiment. Je casse délicatement la sphère et là ouaou ! **Le mélange des textures et des couleurs est incroyable**. Cette version est proposée avec du petit beurre, une sorte de mousse au citron et le croquant de la meringue. Un vrai régal !

Nous continuons notre parcours culinaire avec un dessert qui nous transporte sur les îles. **Une touche d'exotisme** avec deux choux , un **coulis de fruits exotiques**, une glace et encore des millions de choses qui viennent se bousculer sous mon palais. Tout au long de cette dégustation nous avons le plaisir d'avoir les explications passionnées du chef ainsi qu'**une dégustation de thés** sélectionnés par ses soins pour se mêler parfaitement avec les desserts. La pâtisserie suivante est vraiment surprenante ! C'est un peu **le dessert signature** de la maison. C'est un réel **trompe l'œil** puisque le plat présenté ressemble à **un cigare**. Le dessert est fait à base d'un chocolat pur de grande qualité. D'abord nous devons découvrir cette bulle posée sur une cuillère en bois qui contient de l'alcool, ce qui est vraiment étonnant quand on ne s'y attend pas.

On croque ensuite dans le cigare où **une fine dentelle de chocolat** laisse place à une mousse fondante en bouche. Un dessert d'une grande **originalité**. On finit enfin par un classique, le **mille feuille**. Avant de s'aventurer dans les expériences culinaires, il est important de bien maîtriser ses basiques et là autant vous dire que c'est une grande réussite. Ce mille feuille au chocolat et d'une finesse et d'un goût superbe.

Bref autant vous dire que **l'on s'est régalé**. Cette adresse est vraiment à tester et m'a donné envie de revenir pour découvrir le restaurant et les plats dans son entier. **L'accueil est vraiment irréprochable**, on se sent comme à la maison. Et si vous n'êtes pas de la région, pas d'excuse, **le Domaine de Raba** fait aussi hôtel et vous propose de très belles chambres où vous pourrez profiter de la terrasse, du parc, de la piscine et du jacuzzi. Il est temps de venir faire **une parenthèse détente au milieu de la vie trépidante de la ville**.













Domaine de Raba

35 rue Rémi Belleau

33400 TALENCE

05 57 26 58 28

[← Previous post](#)

YOU MAY ALSO LIKE



LAMÉ ET CHAPEAU, LE CHIC À LA FRANÇAISE

mars 28th, 2017



MON WEEK-END D'HIVER SUR LE BASSIN D'ARCACHON

mars 24th, 2017



ROSE ET VELOURS, MON ALLIANCE PRÉFÉRÉE

mars 20th, 2017

2 COMMENTS



Lila Sugis

4 avril 2017

[Reply](#)

Ça donne faim toutes ces magnifiques pâtisseries !!! Quelle chance tu as eu de pouvoir goûter tout ça !

<https://beautymakemyhappiness.blogspot.fr/?m=1>



Maman

4 avril 2017

[Reply](#)

Tu aurais pu attendre le retour de Loulou, le cuistot de la famille, il aurait été heureux d'être avec toi!!!!!!

WHAT DO YOU THINK?

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

Prévenez-moi de tous les nouveaux commentaires par e-mail.

Prévenez-moi de tous les nouveaux articles par email.



Fait avec amour à Bordeaux

