

GAMME RESTAURANT



ACHILLÉE

Amère et aromatique ; en salade, cuites, avec des betteraves, des tourteaux, en flan, crèmes...

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - AVRIL À JUIL.

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



AIL DES OURS

Plus doux que l'ail cultivé ; salades, pestos, sauces, viandes, pommes de terre, poissons

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - FÉVRIER À MARS

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



ALLIAIRE

Entre l'ail et la moutarde ; agneau, poisson, salades, sauces

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS, GRAINES - MARS À SEPTEMBRE

CONSERVATION : 4 - 5 JOURS AU FRAIS



ARMOISE COMMUNE

Amère & aromatique ; volailles, pâtisseries, pour parfumer la bière

RÉCOLTE : FEUILLES - MARS À JUILLET

CONSERVATION : 3 - 4 JOURS AU FRAIS



AUBÉPINE

Fruits proches de l'avocat, pouvant servir à des ketchups ; salades de printemps, sauces, pommes de terre & fruits secs

RÉCOLTE : PRINTEMPS & AUTOMNE

CONSERVATION : 4 - 5 JOURS AU FRAIS



BARDANE

Pomme de terre nouvelle, artichaut ; salades, soupes, en asperges, pickles

RÉCOLTE : JEUNES PÉTIOLLES, RACINES - PRINTEMPS & AUTOMNE

CONSERVATION : 4 - 5 JOURS AU FRAIS



BENOÎTE URBAINE

Proche du girofle ; plats mijotés

RÉCOLTE : RACINES - PRINTEMPS

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



BERCE COMMUNE

Mandarine, carotte, noix de coco ; vapeur avec du poisson, viandes blanches, chocolat, céréales

RÉCOLTE : JEUNES TIGES ET FLEURS, GRAINES - PRINTEMPS

CONSERVATION : 4 - 5 JOURS AU FRAIS



BRUNELLE

Poisson fumé et miel

RÉCOLTE : FLEURS SÉCHÉES AU SOLEIL - AOÛT

CONSERVATION : 1 AN À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR



CALLUNE

Acidulé, miellée ; aromatise les bières, les crèmes, décoration

RÉCOLTE : FLEURS - AOÛT À SEPT.

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



CAROTTE SAUVAGE

Aromatique et fruité, proche d'un agrume ; salades, torrifiées, fruits, poissons, fromages

RÉCOLTE : FLEURS, FRUITS - ÉTÉ

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



CHICORÉE

Amère ; en salade, fleurs en décoration, racines en succédané de café

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS, RACINES - PRINTEMPS

CONSERVATION : 3 - 4 JOURS AU FRAIS



CONSOÛDE

Assez doux, proche de la sole ; en salade, cuite, en beignets

RÉCOLTE : FEUILLES - MARS À JUILLET

CONSERVATION : 3 JOURS AU FRAIS



COQUELICOT

Légère amertume, aromatique ; sauces, omelettes, comme des asperges, galettes

RÉCOLTE : FLEURS, JEUNES POUSSES - PRINTEMPS, ÉTÉ

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



ÉGLANTIER

Assez parfumé, champignon ; salade, poêle, à l'eau avec d'autres légumes

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - MARS À SEPT.

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



GUIMAUVE

Très aromatique, vif ; salades, soupes, pommes de terre, fromages

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - AVRIL À JUIN

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



HOUBLON

Légère amertume, aromatique ; sauces, omelettes, comme des asperges, galettes

RÉCOLTE : FLEURS, JEUNES POUSSES - PRINTEMPS, ÉTÉ

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



LAMIER POURPRE

Assez parfumé, champignon ; salade, poêle, à l'eau avec d'autres légumes

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - MARS À SEPT.

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



LIERRE TERRESTRE

Très aromatique, vif ; salades, soupes, pommes de terre, fromages

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - AVRIL À JUIN

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



MAUVE SYLVESTRE

Doux et un peu gluant ; salades, soupes, frits

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - AVRIL À OCT.

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



MÛRIER SAUVAGE

Fruits rouges ; gâteaux, gelées, confitures, jus, salades, cuits à la vapeur

RÉCOLTE : FRUITS, JEUNES POUSSES - PRINTEMPS, ÉTÉ

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



ORIGAN

Très aromatique ; viandes, pâtes, grillades, salades

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - JUIN À SEPT.

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



ORTIE

Doux, noisette ; purée, soupe, gâteaux, frits

RÉCOLTE : FEUILLES - MARS À OCT.

CONSERVATION : 3 - 4 JOURS AU FRAIS



PIMPRENELLE

Concombre ; sauce, salade, mesclun

RÉCOLTE : FEUILLES - MAI À SEPT.

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



PINS & SAPINS

Résineux & aromatique ; coquillages, viandes blanches, gâteaux, légumes, huiles et vinaigres, sauces

RÉCOLTE : FEUILLES, BOURGEONS - PRINTEMPS - ÉTÉ

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



PISSENLIT

Amer, café pour la racine ; succédané de café, salades, lardons, pommes de terre

RÉCOLTE : FEUILLES, RACINES - PRINTEMPS, ÉTÉ, AUTOMNE

CONSERVATION : 3 - 4 JOURS AU FRAIS



PLANTAIN

Epinard, beurre, champignon ; pesto, cuit à l'eau ou à la poêle, salades

RÉCOLTE : FEUILLES - PRINTEMPS

CONSERVATION : 3 JOURS AU FRAIS



PRUNELLIER

Acide et parfumé ; gelées, chocolats, viandes, poissons, riz & cuisine japonaise

RÉCOLTE : FRUITS - OCTOBRE À NOVEMBRE

CONSERVATION : 5 JOURS AU FRAIS



ROBINIER

Doux, floral, miellé ; salades de fruits, gâteaux, cakes, beignets

RÉCOLTE : FLEURS - MAI

CONSERVATION : 3 JOURS AU FRAIS



SERPOLET

Très aromatique ; viandes, gâteaux, salades, sirops, omelettes, fromages...

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - MAI À SEPT.

CONSERVATION : 3 - 4 JOURS AU FRAIS



SUREAU NOIR

Très doux & floral (fleurs), acidulé (fruits) ; salades de fruits, sirops, confitures, gelées, sauces, limonades

RÉCOLTE : FLEURS, FRUITS - MARS À JUILLET

CONSERVATION : 3 - 5 JOURS AU FRAIS



TANAISIE

Amer et aromatique ; gâteaux, omelette, œufs frits, viandes

RÉCOLTE : FEUILLES - ÉTÉ

CONSERVATION : 3 JOURS AU FRAIS



TILLEUL

Doux ; salades

RÉCOLTE : FEUILLES, FLEURS - PRINTEMPS

CONSERVATION : 2 - 3 JOURS AU FRAIS