

LES BAIES (FAUX POIVRES)

BAIE DE LA PASSION

Ethiopie. Notes de fruits de la passion et de fruits rouges.

bar ou lotte rôtis, poêlée de légumes, sauce au beurre blanc, tarte aux poires caramélisées.

force du poivre 2 : pétulant et séillant

BAIE ROSE

Madagascar. Saveurs légèrement amères et boisées.

saumon, foie gras, soupe de carotte, tagliatelles de courgettes.

force du poivre 2 : pétulant et séillant

BAIE TIMUR

Népal. Notes de pamplemousses, parfum citronné, grande fraîcheur en bouche.

fromage de chèvre, Saint-Jacques, homard au beurre d'agrumes, géline, crustacés et desserts chocolatés.

force du poivre 2 : pétulant et séillant

BAIE DE SANSHO

Indonésie. Notes explosives d'agrumes, de menthe et de citronnelle.

poêlée de champignons shiitaké, volaille pochée, tartare de saumon, salades de fruits, queue de homard, anguille grillée.

force du poivre 3 : vif et vigoureux

BAIE DES BATAKS

Indonésie. Notes d'oranges sanguines et de bergamote.

infusée, grillée ou concassée. poisson de rivière, marinades, sorbet pêche ou framboise, fromage frais, mousse au chocolat.

force du poivre 4 : piquant

BAIE MA KHAEN

Laos. Notes de mandarine et thé fumé.

crevettes aux légumes, de bœuf et de poulet.

force du poivre 4 : piquant

BAIE DE TASMANIE

Australie. Sucrée, piquante.

viandes rouges, fruits de mer, barbecues, marinades et ananas.

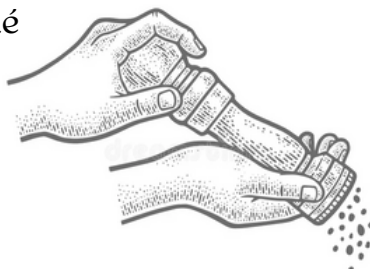
force du poivre 4 : piquant

BAIE DE SZECHUAN

Chine. Notes de fleurs séchées, de cerises acides et de citron vert.

foie gras de canard mi-cuit, poêlée d'asperges vertes, moelleux au chocolat, fraise du jardin, ananas vert.

force du poivre 7 : impétueux et enflammé



CARTE DES POIVRES ET BAIES

AUX MILLE DELICES
41 RUE DU PORT
LORIENT
02.97.21.84.84

LA TAPENALGUE
23 RUE DES HALLES
VANNES
02.97.42.69.65

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour tout savoir sur notre actualité, nos nouveautés, nos arrivages, nos coups de cœur,...

www.auxmilledelices.fr



LIKOUALA NOIR

Congo. Utilise dans le plat traditionnel congolais "poulet grille ashanti". Pousse à l'état sauvage sur des lianes, longueur en bouche exceptionnelle. Grande délicatesse aromatique, épice et peu mordant, attaque douce et suave, grande fraîcheur mentholée. supporte la cuisson.

plat en sauce, viande grillée, steak tartare, clafoutis aux fruits rouges, gratin de légumes

force du poivre 1 : doux et suave, délivre un faible piquant.

VOATSIPERIFERY BLANC

Madagascar. Rare, inédit et addictif avec des notes boisées.

légumes croquants, volaille rôti, girolles sautées, papillote de poisson.

force du poivre 2 : pétulant (fougueux et vif) léger piquant

CUBÈBE

Indonésie. Notes aromatiques subtiles et amères.

plats sucrés ou salés, chutneys et compotes.

force du poivre 3 : peu piquant

SARAWAK NOIR

Malaisie. Un peu piquant, senteurs boisées et notes de fruits frais.

viandes grillées, poêlée de légumes.

force du poivre 3 : vif et vigoureux

VOATSIPERIFERY NOIR

Madagascar. Rare, inédit avec des notes boisées, fleuries et une fraîcheur d'agrumes. son gout est incisif et persistant.

poissons, viandes blanches, légumes cuits en salade, fruits, desserts, chocolat.

force du poivre 4 : léger piquant

VOATSIPERIFERY ROUGE

Madagascar. Notes fraîches et fruitées.

préparations chocolatées, poissons à chair fine et viandes rouges grillées.

force du poivre 4 : léger piquant

POIVRE VERT DÉSHYDRATÉ

Inde. Doux et épicé.

terrines, gibier, volaille, marinade, grillade

force du poivre 4 : piquant et plus fruité que le poivre noir

LES POIVRES

POIVRE LONG DE JAVA

Indonésie. Notes étonnantes de cacao, léger parfum de cannelle.

viandes, desserts, poêlée de légumes.

force du poivre 4 : légèrement piquant

TELLICHERRY NOIR

Inde. Odeurs végétales de bouillon. Délicat, intense et piquant.

papillotes de sardines, rôti de bœuf ou saumon.

force du poivre 5 : mordant, long en bouche.

SAO TOMÉ NOIR

Notes intenses de fraîcheur et d'agrumes et de fruits secs, long en bouche.

viandes rouges et légumes grillés, poissons gras

force du poivre 5 : intense et piquant modéré

MALABAR NOIR

Inde. Notes douces et torrifiées.

Saint-Jacques, courges, carottes ou dessert.

force du poivre 5 : mordant

PENJA BLANC

Cameroun. Piquant atténué et fraîcheur et notes animales exaltée.

porc, gibier, bœuf, poissons, et huitres.

force du poivre 5 : mordant et fougueux

PENJA NOIR

Piquant prononcé sur des notes animales.

plats en sauce, fromages de caractère et viandes forte, tarte aux légumes d'été

force du poivre 5 : mordant et fougueux légèrement acide

KAMPOT BLANC

Cambodge. Chaleur, puissance, épices et soupçon de menthol.

poissons, crustacés, fraises et salades de fruits.

force du poivre 5 : mordant

KAMPOT NOIR

Cambodge. Légèrement salé, un peu terreux bien que raffiné et élégant.

poissons rôtis, coquillages et crustacés, viandes rouges, sorbet à la menthe.

force du poivre 6 : bouillonnant

KAMPOT ROUGE

Cambodge. Notes sucrées et vanillées.

poissons, crustacés, viandes blanches.

force du poivre 6 : bouillonnant

MADAGASCAR NOIR

Piquant avec des notes boisées et fruitées

viandes blanches gratins salade tomate

force du poivre 6 : ardent

BAHIA, NOM USUEL BELEM, NOIR

Brésil. Notes anisées, boisées, à la fois suaves et bouillonnantes.

A associer à une viande marinée.

force du poivre 6 : piquant se développe peu à peu vers l'intense

WAYANAD NOIR

Inde. Aromatique fort caractère, piquant, notes fraîches et fruitées.

volaille rôti, poêlée de girolles, gâteau chocolat moelleux.

force du poivre 6 : piquant et puissant

MATALE NOIR

Sri Lanka. Saveurs camphrées et mentholées.

viandes rouges grillées, légumes, sauces aux herbes.

force du poivre 6 : floral et mordant

VANUATU NOIR

Rare et méconnu. de petite taille, parfum d'une grande finesse, notes balsamique, eucalyptus, résine de pain **marinades, gibiers, volailles grillées les gâteaux et les puddings fondant chocolat caramel.**

force du poivre 6 : bouillonnant, saveurs chaudes, réel piquant agréable.

