MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL



Prix nets, service compris
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Provenances produits : Veau Français, Bœuf Espagnol, Groose D'Écosse.
.

LE CORRESPONDANT

L'histoire de quelqu'un qui est passé par ici avant vous.

Je ne connais pas vos noms.
Vous ne connaissez pas le mien.

Mais j'en sais déjà un peu sur vous.
Je sais ce que vous venez de goûter.

Et, si tout se passe comme ça s'est passé pour moi, au moment où vous lisez ces mots, vous tenez entre vos mains votre AR-TO.

Artichaut.
Tomate.

Ce nom m'avait fait penser à l'un des grands classiques de l'apéritif italien.
Mais j'aurais dû le comprendre depuis le temps : ici, les choses qui semblent familières sont souvent celles auxquelles il faut se méfier le plus.

Goûtez-le.
Car d'ici peu, l'amer fera son retour.
Et il ne sera pas seul.

Moi aussi, j'ai essayé de tout reconnaître.
Puis j'ai compris que cela ne servait à rien.

À partir de maintenant, je vous devancerai de quelques pas.

Pas assez pour vous gâcher la surprise.

Juste assez pour vous laisser, de temps en temps, une piste.

Mariella RUGGIERI

La Lettre d'un Correspondant

LANGOUSTINE

La langoustine était tendre, presque nue.
Le beurre, le curry et les épinards glissaient, onctueux,
sur la langue, jusqu'à ce qu'une pointe d'herbe fraîche me fasse saliver à nouveau.

PAPPARDELLES

Les pappardelles se laissaient envoûter par une crème onctueuse et enveloppante.
Le fond blanc de poulet, l'huître crue, la truffe blanche.
Tout semblait fondre dans la même caresse.
Puis la poire, soudaine, venait redonner de la fraîcheur à ce vertige de douceur.

RADICCHIO

La bouche se serra.
L'amertume du radicchio, le persil sauvage, les agrumes qui piquaient aux extrémités de la langue.
Et pourtant, je n'arrêtais pas d'y revenir.

ROUGET

Il avait le goût des rochers, du sel, des algues séchées au soleil.
Au fond, une note sombre, presque métallique.
Comme si la mer, l'espace d'un instant, avait pris corps.

BŒUF

C'est là que j'ai senti l'animal. Plein, profond, sans détours.
Il ne cherchait pas la délicatesse.
Et à ce moment-là, moi non plus.

KIWI

Il m'a semblé voir un garçon qui jouait à faire l'homme : âpre, sûr de lui, presque adulte.
Puis il suffisait de le mordre pour qu'il cède, tendre comme un bonbon, et redevienne un enfant.

LA TÊTE DANS LES NUAGES

Il y avait une neige qui avait le goût du lait.
Le géranium passait comme un coup de vent.
L'espace d'un instant, j'eus la sensation que quelque chose fondait avant même que je puisse le retenir.

LA SAVEUR DE SEPTEMBRE

Un arbre entier en une seule bouchée.
Une saison capturée dans la bouche. Septembre.

Poèmes et Accords

La Lettre d'un Correspondant
300

Accord Mets et Vins
150

Accords Mets et Vins Prestige
220

La Petite Lettre d'un Correspondant
5 Temps au Choix
200

Accord Mets et Vins
95

Accords Mets et Vins Prestige
165

La Correspondance à la Carte

Les Entrées

LANGOUSTINE
La langoustine était tendre, presque nue.
Beurre, curry, épinards.
La livèche avait la morsure fraîche de l'herbe.
Tout glissait sur la langue, velouté.
Jusqu'à ce qu'une lame fine me fît saliver de nouveau.

70

UDON À LA TOMATE D'AUTOMNE
Je me souviens d'un plat tout en nuances de beurre.
Et en effet, le beurre était servi généreusement, presque à l'excès.
Les udon offraient une belle résistance sous la dent, familiers sans l'être vraiment.
À un moment donné, j'ai pris du pain.
Je ne sais pas s'il était prévu que je trempé mon pain dans la sauce.
Je l'ai fait quand même.
Et je crois que c'est là que j'ai commencé à me sentir chez moi.

45

TAGLIOLINO AL TARTUFO
Avec le tagliolino, je me retrouvai dans le Piémont.
Le beurre enveloppait la pâte aux œufs jusqu'à presque s'y confondre.
Le fond de volaille laissait en bouche quelque chose de chaud, de profond.
Puis la scorsonère.
Sombre, terreuse, obstinée sous la dent.
Une racine qui portait déjà l'hiver en elle.
Et soudain je sentis la terre humide,
les vignes, les collines englouties par le brouillard.
J'avais le beurre sur les lèvres
et l'automne en bouche.
Celui du Piémont,qu'on sent même en été.

105

La Correspondance à la Carte

Les Plats

SOLE

De la sole, j'ai presque peur de trop vous en raconter.
Elle était si délicate que même la banane semblait parler à voix basse.
Le Champagne l'effleurait.
La jeune laitue restait à ses côtés.
Rien ne cherchait à s'imposer.
Je mangeai plus lentement, presque en silence.
Comme on le fait lorsqu'on tient entre ses mains quelque chose de fragile
et qu'on a peur qu'à trop serrer,
il ne disparaisse.

90

RIS DE VEAU

La première chose dont je me souviens, c'est le contraste.
Croquante à l'extérieur, puis soudain moelleuse, d'une délicatesse presque scandaleuse.
La mayonnaise aux algues apportait une note iodée ; les navets blancs venaient contrebalancer cette profondeur avec quelque chose de plus net.
Et la feuille d'huître rendait la frontière entre la terre et la mer toujours un peu floue.
Je n'arrêtais pas de passer de l'un à l'autre.
C'était peut-être justement cela qui me plaisait.

105

GROOSE

Je ne me souviens pas avoir recherché la douceur, pas même un instant.
Cette viande avait quelque chose d'obstiné, presque d'arrogant.
Vingt ans de vie ne lui auraient pas donné le caractère que vingt jours de maturation lui avaient conféré.
Le lait tentait de la rendre plus docile.
Le genièvre, le whisky et les champignons semblaient au contraire vouloir la ramener à ses origines.
La scarole était amère, le raisin offrait un bref répit.
J'avais en bouche le goût de la terre humide, de la forêt, d'un automne qui ne connaît pas la douceur.
Et plus cette viande révélait son côté sauvage, plus je ressentais le désir de m'abandonner.
Je ne voulais pas qu'elle me plaise.
Je voulais qu'elle me submerge.

95

La Correspondance à la Carte

Les Fromages

FROMAGES D'EXCEPTIONS
Salade et pensées

35

BRILLAT SAVARIN À LA TRUFFE BLANCHE
Salade et pensées

60

Les Desserts

SOUFFLÉ
Chaud, vivant.
Champignons et chocolat : terre et profondeur.
La glace au whisky tranche, ouvre.
Le chaud et le froid se rencontrent.
Le palais vacille.

22

TAGLIOLINI SUZETTE
La crêpe n'arrive pas.
Le tagliolino arrive.
Aux œufs, elle retient.
Le Grand Marnier et l'orange s'épanouissent.
Le miel adoucit.
C'est un détour qui reste.

22

LA TÊTE DANS LES NUAGES
Il y a une neige au goût de lait,
Le géranium qui passe comme un coup de vent,
Quelque chose qui se brise sous les dents
Et rompt le silence.

22