

MENU AUBRAC

De ligne

le thon de Méditerranée mariné à l'olive
cucurbitacées & *anisés*
crème légère aux anchois

De l'Allier

le saumon étuvé assaisonné aux œufs
vinaigrette aux feuilles de *cresson de para*, *fleurs d'ail*
haricots helda, *houttuynia ciselé* & feuille d'*oseille*

Appelé thymus

ris de veau de l'Aveyron marqués au beurre de petit lait
fenouil, cèbes pochées au safran d'ici
valériane grecque & *balsamite* ciselée

Des volailles d'Alice

la pintade fermière marquée au charbon de bois
relevée de rob d'abricots, aubergine
chrysanthème & *abutillon*

Tradition du plateau

l'aligot aux pommes de terre « institut de Beauvais » & céréales soufflées

De l'Aveyron et d'à côté

notre sélection de fromages

Cueillis par Yannick

les abricots orangered rôtis
crème glacée aux fleurs de *sureau* & opaline à la pistache

Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

MENU LEGUMES

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes, herbes & graines germées
touche de *sancho* du jardin

Mes préférés

salade de haricots helda parfumée à l'olive et poutargue
cèbes de Lézignan acidulées, coque de fenouil
eucalyptus ciselé & *feuilles de choux* du moment

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées d'ail en gousse
émulsion à *l'ail des ours* du Suquet, amandes fraîches
croûte de pain aux champignons

Dites laitue-asperge

la celtuce de Michel « laquée » au lassi
pesto de *berce* du Suquet
feuille d'*oseille* & *houltuynia* ciselé

Tout le printemps

pois mange tout, fèves et petits pois de chez Laurence
émulsion noisette et pain grillé
poiré, *bleuet* & *rau-ram* ciselé

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant à la noisette de la maison Martinet
sorbet aux citrons doux « *pursha* »

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés », jus acidulé yuzu

Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

MENU BALADE

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes, herbes & graines germées
touche de *sancho* du jardin

Appelé Grogneur

le filet de rouget grillé
assaisonné d'un rob d'abricot & mange tout
valériane phu & *houttuynia*

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées d'ail en gousse
émulsion à *l'ail des ours* du Suquet, amandes fraîches
croûte de pain aux champignons

De l'étang de Thau

l'huître n°2 de la Maison Tarbouriech
rhubarbe de Lagardelle
parfum de *sureau*, *glycyrrhiza* & *rau-ram* ciselé

De la Maison Conquet

pièce de bœuf marinée & marquée à l'unilatérale
chou-rave & betterave
croûte de tomme, *shisho*

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

D'Aveyron et d'à côté

notre sélection de fromages

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant aux framboises malling
crème glacée au piment Béarnais

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés », jus acidulé yuzu

Canaileries

des cornets garnis au gré de nos envies
