

# NOS MENUS

---

Menu Aubrac 205€

Menu Légumes 230€

Menu Balade 285€

Afin que le déroulement du repas soit le meilleur possible, nous vous convions à vous accorder sur le choix d'un même menu

## A LA CARTE

---

### Aujourd'hui « classique »

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

— 65.00€

### Etuvés lentement

les haricots Tarbais relevés de noix  
pomme Akane confite et céleri rave  
truffe *Uncinatum*, feuilles et fleurs de *capucine*

— 60.00€

### Scophthalmus maximus

turbot étuvé assaisonné à la châtaigne  
émincé de carottes du jardin  
bouquet *moutarde* & *mizuna*, *houttunya* ciselé

— 95.00€

### Sparus aurata

la daurade royale étuvée et glacée aux sésames fermentés  
pé-tsai, chanterelles poêlées  
bouquets *mizuna* & *houttunya* ciselé

— 85.00€

### Des volailles d'Alice

la pintade fermière poêlée au beurre d'ici  
oca du Pérou, jus court  
*eucalyptus* & fleur d'*abutilon*

— 85.00€

### Bœuf fermier du plateau

la pièce marquée à la grillade  
légumes du moment  
un jus aux truffes noires de Comprégnac

— 95.00€

# SUCRÉ

---

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant au coing sauvage  
crème glacée au vinaigre réduit

---

38€

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit chocolat coulant au thé des moines  
sorbet à la mandarine Mikan

---

38€

## Le coulant originel de 81

le biscuit chocolat coulant ibaria 67%  
crème glacée à la vanille bourbon

---

38€

## De la Maison Pouget

les poires « louise bonne » pochées à l'anis étoilée  
crème légère à la bergamote, croustillant au fenugrec

---

35 €

## Provocant mais tellement gourmand

à grignoter, une gaufrette de pomme de terre  
crème au beurre noisette et caramel au beurre salé

---

35€

## Tout en fraîcheur

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

---

30€