

# MENU AUBRAC

---

## De pleine saison

les moules Morisseau étuvées & betteraves du moment  
vinaigrette iodée, les oseilles de Lagardelle

---

## Sparus aurata

la daurade royale étuvée et glacée au sésame fermenté  
pé-tsaï, chanterelles poêlées  
bouquet *mizuna* & *houத்துynia* ciselé

---

## Etuvés lentement

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

---

## De nos hêtraies

la pièce de cerf rôtie à la braise  
châtaignes grillées, trompette de la mort poêlées  
oca du Pérou, chicorée pain de sucre tombée & *rau-ram* ciselé

---

## 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

---

## De la Maison Pouget

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

---

## 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

---

## Prémice d'automne

le potimarron rôti, biscuit sarrasin étuvé  
« gomashio » de graines de courges  
vinaigrette viande, *red russian* & *houttuynia*

---

## Etuvés lentement

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

---

## De notre plateau

les carottes du moment glacées à l'anis étoilé  
lassi au lait d'ici, bouquet *mizuna* & *rau-ram* ciselé

---

## Des Cévennes

cèbe rôtie entière relevée d'émulsion aux cèpes  
ventrèche de pays  
*cresson de para* ciselée & *chrysanthème*

---

## Tradition du plateau

l'aligot relevé de truffes noires de pays

---

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant aux coing sauvage  
crème glacée au vinaigre réduit

---

## Tout en fraîcheur

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

---

## Canalleries

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

---

## Début de saison

déroulé de coquilles saint jacques marinées  
croustillant au citron  
bouquet *moutarde* & *mizuna*, *houttunya* ciselé

---

## Du domaine de Rouilly

le foie gras rôti & cèbes des cévennes  
coing sauvage, vinaigre de coing  
*valériane phu* & *cresson de para* ciselé

---

## Terre & Mer

chair de tourteau acidulée  
mousseux au calamansi  
*feuille de choux* de Lagardelle & *eucalyptus*

---

## De la Maison Conquet

pièce de bœuf marinée & marquée à l'unilatérale  
navets & croustillant de lard  
pâte de sésame noir, *ficide* & *poivre du mexique*

---

## Tradition du plateau

l'aligot relevé de truffes noires de pays

---

## De l'Aveyron et d'à côté

notre sélection de fromages

---

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

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

---

## Tout en fraîcheur

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

---

## Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

---