

MENU AUBRAC

Cueillies ce matin

la corolle d'*hémérocalce* garnie de *millet* sauvage
thon et crème de pois blond acidulée
bouquet anisé

De l'Allier

le saumon étuvé assaisonné aux œufs
vinaigrette aux feuilles de *cresson de para*, *fleurs d'ail*
haricots verts, *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 truffe blanche d'été

Cueillies ce matin

la corolle d'*hémérocalle* garnie de *millet* sauvage
coques de cèbes au safran et crème de pois blond acidulée
bouquet anisé

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées de gaillet vrai d'ici
farinette & pommes de terres *grenaille*
épazote du jardin

Mes préférés

salade de haricots verts et beurre parfumée à l'olive
poutargue, coque de fenouil
eucalyptus ciselé & *feuilles de choux* du moment

Tout le printemps

pois mange tout, fèves et petits pois de chez Laurence
peau de lait 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 aux myrtilles de l'Aubrac
sorbet petits pois et citron vert

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 truffe blanche d'été

Scophthalmus maximus

turbot poêlé au beurre de carotte réduit
lassi au lait d'ici, cucurbitacées
pimprenelle & *balsamite* ciselée

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées de gaillet vrai d'ici
farinette & pommes de terres *grenaille*
épazote du jardin

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
haricots verts & betterave
croûte de tomme, *amarante rouge*

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
