

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, trompette de la mort poêlées
bouquets *mizuna* & *houttunya* ciselé

— 85.00€

Des volailles d'Alice

la pintade fermière poêlée au beurre d'ici
haricots verts, 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€