

LE GOÛT DU SUQUET

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* & *cresson de para* ciselé

Etuvés lentement

les haricots Tarbais relevés de noix
pomme Akane confite et céleri rave
truffe *Uncinatum*, *red russian* & *cannelle de magellan*

De nos hêtraies

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

Tradition du plateau

l'alignot 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 fenouil grec

Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

LE GOÛT DU JARDIN

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, *ficoïde glaciale* & *poivre du Mexique*

Etuvés lentement

les haricots Tarbais relevés de noix
pomme Akane confite et céleri rave
truffe *Uncinatum*, *red russian* & *cannelle de magellan*

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

LE GOÛT DE L'AUBRAC

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, cresson de para* ciselé

Du domaine de Rouilly

le foie gras rôti & cèbes des cévennes
coing sauvage, vinaigre de coing
valériane phu & rau-ram

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, *red russian*, & *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

Canalleries

des cornets garnis au gré de nos envies
