

MENU AUBRAC

Cueillies par Florent,

les asperges vertes de l'hérault à peine grillées,
parfum de berce de nos hêtraies ; poutargue & bulots pochés

Également appelé grogneur,

le filet de maigre étuvé & relevé de poivre Timut,
tanous blanchis,
émulsion à l'huile de noisette

Élevés dans la vallée,

« petits gris » marqués au charbon de bois,
ail des ours du Suquet & chou pointu,
tige d'ail & ail noir

Du Sud Aveyron,

selle d'agneau Allaiton « triple A »,
radis de Port d'Agrès tiédés & érythrone d'ici,
brousse de brebis acidulée de câpres ; jus court

Tradition du plateau,

l'aligot aux pommes de terre « institut de Beauvais » & céréales soufflées

D'ici et d'à côté

les fromages de l'Aveyron

Tout en fraîcheur,

tous les agrumes du moment :
adoucis d'une crème légère au lait réduit du plateau

Canalleries

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

Cueillies par Florent,

les asperges vertes de l'hérault à peine grillées,
parfum de berce de nos hêtraies ; poutargue & bulots pochés

D'Auvergne

raves farcies aux verpes du massif central,
tanous étuvés ; « huile verte »

De la vallée,

cèbe rôtie entière & peau de lait d'ici,
chou lacto-fermenté & assaisonnement réglissé

Vallée du lot,

radis de Port d'Agrès tiédés & érythrone d'ici,
brousse de brebis acidulée de câpres & légumes marinés
jus vert

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant au tandoori,
sorbet au pissenlit d'ici

Tout en fraîcheur

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

Canaileries

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

Scophthalmus maximus,

turbot poêlé au beurre de carotte réduit,
lassi fermenté et touche d'amandon,
déglaçage de cuisson & navets japonais

De chez Greffeuille,

ris d'agneau du département marqués au beurre de petit lait,
glaçage aux légumineuses fermentées
pak choï « raidis » et pimprenelles , salade de lentilles

Retour du marché de Rodez,

asperges vertes et julienne crue en vinaigrette,
vinaigrette aux truffes de Millau ; lard affiné

De la Maison Conquet,

pièce de bœuf de Pâques marinée & marquée à l'unilatéral,
cèbes saisies & pickles

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

D'ici et d'à côté

les fromages de l'Aveyron

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant au cœur vanille/cardamome,
sorbet à la citronnelle de Lagardelle

Tout en fraîcheur

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

Canalleries

des cornets garnis au gré de nos envies
