

# 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€

## Cueillis par Florent

les asperges vertes de l'hérault à peine grillées ;  
parfum de reine des près ; poutargue & bulots pochés,  
valériane grecque, silène enflé

---

60.00€

## Scophthalmus maximus,

turbot poêlé au beurre de carotte réduit ;  
lassi fermenté et touche d'amandon,  
navets japonais, valériane fut & houttuynia cordata ciselé

---

95.00€

## Également appelé grogneur,

le filet de maigre étuvé & relevé de poivre Timut ;  
pakchoï, émulsion à l'huile de noisette,  
red russian, daubenton & houttuynia cordata ciselé

---

85.00€

## Du Sud Aveyron,

l'épaule d'agneau Allaiton « triple A » confite longuement ;  
navets de Port d'Agrès tiédés & érythronne d'ici,  
brousse de brebis acidulée de câpres ; jus court

---

95.00€

## 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 tandoori,  
sorbet au pissenlit d'ici

---

38€

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit chocolat coulant ibaria 67%  
crème glacée à la vanille bourbon

---

38€

## Sur une interprétation du coulant originel de 81

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

---

38€

## De la maison « Bachès »,

tous les agrumes du moment :

adoucis d'une crème légère au lait réduit du plateau

---

35€

## Cueillies par Yannick,

les fraises Anaïs relevées de baies roses :

sablé aux fleurs de Lagardelle et feuilles de sancho

---

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

les fruits du moment « préparés » ; jus acidulé yuzu

---

30€