

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 berce de nos hêtraies ; poutargue & bulots pochés

—

60.00€

Scophthalmus maximus,

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

—

95.00€

Également appelé grogneur,

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

—

85.00€

Du Sud Aveyron,

l'épaule d'agneau Allaiton « triple A » confite longuement,
radis de Port d'Agrès tiédés & érythrone 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€