

# 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€

## Mes préférés

salade de haricots helda parfumée à la noisette  
cèbes de Lézignan acidulées  
*houltuynia* & feuilles de choux du moment

— 60.00€

## Scophthalmus maximus

turbot poêlé au beurre de carotte réduit  
lassi fermenté et touche d'amandon  
pois mange tout, *valériane phu* & *balsamite* ciselée

— 95.00€

## De l'Allier

le saumon étuvé assaisonné aux œufs  
vinaigrette aux feuilles de *moutarde* de Lagardelle  
haricots helda de la vallée & *livèche* ciselée

— 85.00€

## Du Sud Aveyron

l'épaule d'agneau Allaiton « triple A » confite longuement  
navets de Port d'Agrès tiédés & *érythron* d'ici  
brousse de brebis acidulée de câpres, jus court (**pour 2 personnes**)

— 190.00€

## 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 à la noisette de la maison Martinet  
sorbet aux citrons doux « pursha »

---

38€

## **Sur une interprétation du coulant originel de 81**

le biscuit coulant au miel de Lagardelle  
crème glacée aux baies de genièvre

---

38€

## **Le coulant originel de 81**

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

---

38€

## **Du verger de Yannick**

les fraises Mariguette relevées d'une amandine  
feuille à feuille et crème aigrette

---

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€