

# Menu

Pour un déjeuner

« quand le bleu du ciel se glisse »  
comme Christian Bobin le glisse  
entre les pages de son livre.

Pour le dîner

quand le soir tombe lentement,  
quand le ciel sera pigmenté d'étoiles

ou lorsque des nuages  
s'effilocheront pour laisser place  
à la lune

Par tous les temps,  
au printemps, en été,  
en automne...

Nous espérons pour vous, du plaisir  
à vous asseoir à notre table.

Pour votre sécurité et celle de nos collaborateurs,  
l'ensemble du bâtiment est traité quotidiennement à  
l'ozone afin de prévenir les risques de contamination au  
covid-19

292 m

## MENU AUBRAC

170 €

De méditerranée,  
La pièce de thon rouge à l'unilatéral,  
lait caillé relevé de soja & vinaigre celtique,  
moutarde & polenta soufflées ; niac anisé

De la famille des sparidae,  
La daurade royale étuvée/grillée à la plancha,  
toutes les racines du moment & panais frit

Tout l'automne,  
Les cèpes de pays au vinaigre,  
poire william pochée au beurre noisette,  
butternut & noisette

Pleine saison,  
La pièce de biche marquée à la grillade,  
cédrat mi- confit & pâte cèleri/pruneau,  
jus court et les champignons du moment

L'obligé des fêtes du pays,  
L'aligot au potimarron

D'ici et d'à côté,  
Les fromages de notre sélection

Appelée ronde de Bordeaux,  
Les figues rôties longuement & crème agrume/raisin,  
sorbet cassis & vin rouge réduit

Canalleries,  
Des cornets garnis au gré de nos envies

Afin que le déroulement de votre repas soit le meilleur  
possible, nous vous convions à vous accorder sur le  
choix d'un même menu.

L'équipe de salle se tient à votre disposition pour vous  
renseigner et conseiller.

## MENU LÉGUMES

192 €

Aujourd'hui « classique »,  
Le gargouillou de jeunes légumes,  
lait de poule parfumé au basilic  
herbes & graines germées

Rafraichie de lassi,  
La betterave rôtie en croûte de sel & figue noire,  
vinaigre de figues & orge retour des Indes

Pleine saison,  
Les racines du moment ; green, red &, blue meat,  
panais de port d'Agrès & jus de lapin perlé

Tout l'automne,  
Les cèpes de pays au vinaigre,  
poire william pochée au beurre noisette,  
butternut & noisette

Cucurbita pepo,  
La courge spaghetti cuite à l'étuvée,  
parfum de noisette & « farce au gras »  
truffes de pays crémeuse

L'obligé des fêtes du pays,  
L'aligot au potimarron & truffes de Comprégnac,  
châtaignes grillées au beurre noisette

Sur une interprétation du coulant, originel de 81,  
Le biscuit tiède au potimarron coulant,  
crème glacée au café

Biscuit aux carottes épicées & ganache mahoé

Canalleries,  
Des cornets garnis au gré de nos envies

## MENU BALADE

245 €

Aujourd'hui « classique »,  
Le gargouillou de jeunes légumes,  
lait de poule parfumé au basilic  
herbes & graines germées

De la famille des sparidae,  
La daurade royale étuvée/grillée à la plancha,  
toutes les racines du moment & panais frit

Cucurbita pepo,  
La courge spaghetti cuite à l'étuvée,  
parfum de noisette & « farce au gras »  
truffes de pays crémeuse

Rôti/poché,  
Le foie gras de canard du domaine de Rouilly,  
pâte de coing sauvage de chez Yannick  
semoule de chou-fleur à l'amandon de pruneau

Bœuf Aubrac,  
La pièce confite au lard et finie au beurre de petit-lait,  
orge lacto-fermentée & vinaigrette navette.

L'obligé des fêtes du pays,  
L'aligot au potimarron & truffes de Comprégnac,  
châtaignes grillées au beurre noisette

D'ici et d'à côté,  
Les fromages de notre sélection

Sur une interprétation du coulant, originel de 81,  
le biscuit tiède à la pomme « red love »,  
crème épaisse glacée & caramel au beurre salé

De chez Yannick,  
Prune d'hiver & biscuit citron, crème glacée à l'orgeat

Poire pochée aux épices chaudes

Canalleries,  
Des cornets garnis au gré de nos envies