

MENU AUBRAC

Cueillies par Florent,

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

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

Élevés dans la vallée,

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

Du Sud Aveyron,

selle d'agneau Allaiton « triple A » ;
navets 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

Cueillies par Yannick,

les fraises Anaïs relevées de baies roses ;
sablé aux fleurs de Lagardelle et feuilles de sancho

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 reine des près ; poutargue & bulots pochés,
valériane grecque, silène enflé

D'Auvergne

raves farcies aux morilles, « huile verte » ;
toutes les moutardes du moment, houttuynia cordata ciselé

Du marché de Rodez,

artichaut bouquet relevé d'émulsion blanche ;
chou lacto-fermenté & assaisonnement réglissé,
valériane fut, balsamite ciselée

Tout le printemps,

mange tout, fèves et petits pois de chez Laurence ;
peau de lait d'ici et pain grillé
oxalis, feuilles de timut ciselé

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,
chou cœur de boeuf, valériane fut & houttuynia cordata ciselé

De chez Greffeuille,

ris d'agneau du département marqués au beurre de petit lait ;
glaçage aux légumineuses fermentées, salade de lentilles
mange tout, moutarde du moment, balsamite ciselée

Retour du marché de Rodez,

asperges vertes et lamelles crues en vinaigrette ;
vinaigrette aux truffes de Millau ; lard affiné,
pimprenelle sauvage, pourpier

De la Maison Conquet,

pièce de bœuf de Pâques marinée & marquée à l'unilatéral,
cèbes saisies & polenta aveyronnaise
poiré et ciboule saint jacques

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
