

MENU AUBRAC

De Méditerranée

le thon rouge en vinaigrette d'herbe
aubergine de Toulouse acidulée
bouquet anisé

Tout l'été

le saumon de l'Allier lentement étuvé
les cucurbitacées du moment en vinaigrette & tomate confite
relevés d'une vinaigrette au *cresson de para*

Appelé thymus

ris de veau de l'Aveyron marqués au beurre de petit lait
fenouil, cèbes pochées au safran d'ici
valériane Grecque & *balsamite* ciselée

Des volailles d'Alice

la pintade fermière marquée au charbon de bois
céleri rôti, girolles poêlées & *amarante*

Tradition du plateau

l'aligot aux pommes de terre « institut de Beauvais » & céréales soufflées

De l'Aveyron et d'à côté

notre sélection de fromages

Du Puy-en-Velay

les framboises perles rouges
courge de Nice au *basilic* & *capucines* de Lagardelle

Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

MENU LEGUMES

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes, herbes & graines germées
touche de truffe blanche d'été

Cueillies ce matin

le *platycodon* garni de *millet* sauvage
coques de cèbes au safran et crème de pois blond acidulée
bouquet anisé

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées de gaillet vrai d'ici
farinette, céleri nouveau
tétragone & *épazote*

De notre plateau

toutes les betteraves du moment
assaisonnées d'une vinaigrette au *cresson de para*
fuchsia & *rau-ram* ciselé

Mes préférés

salade de haricots verts et beurre
émulsion à l'olive, vinaigrette à la truffe noire
eucalyptus ciselé & *feuilles de choux* du moment

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant aux myrtilles de l'Aubrac
sorbet petits pois et citron vert

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés », granité yuzu

Canilleries

des cornets garnis au gré de nos envies

MENU BALADE

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes, herbes & graines germées
touche de truffe blanche d'été

De petit bateau

le filet de rouget grillé à l'olive
carottes étuvées, consommé de crustacés
poivre andaliman & nectavigne

De Saint-Geniez-d'Olt

girolles poêlées relevées de gaillet vrai d'ici
farinette, céleri nouveau
tétragone & *épazote*

Terre & Mer

chair de tourteau acidulée
mousseux à la figue
feuilles de choux de Lagardelle

De la Maison Conquet

pièce de bœuf marinée & marquée à l'unilatérale
haricots verts & croustillant de lard
pain grillé aux clous de girofle

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

De l'Aveyron et d'à côté

notre sélection de fromages

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant au café arabica
crème glacée riz au lait

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés », granité yuzu

Canaileries

des cornets garnis au gré de nos envies
