



MENU AUBRAC

De Port d'Agrès

le poivron snacky farci de chair de homard,
crème de tourteau et chou-rave,
les oseilles du jardin, rubra, argentée, scutatus ...

Des viviers de Noirmoutier

le filet de lieu jaune poché au safran Aveyronnais,
oignon de florence & lait caillé, un assaisonnement réglissé.

Tout le territoire...

sous un voile de pâte à la farine de lentilles ;
cèpes vinaigrés, pastre, potimarron au Laguiole...
mouillés d'un consommé de bœuf perlé à l'huile de noisette.

Du sud Aveyron

le gigot d'agneau poêlé au beurre de lactoserum,
les racines du moment et pomme Akane de Pruine,
cannelle de Magellan.

D'ici et d'à côté

les fromages de l'Aveyron.

Pépinière Baud

compotée de figues & croustillant caramel/noisette,
figue rôtie et crème glacée cardamome/miel du Suquet.

Canailleries

des cornets garnis au gré de nos envies.

206 s

Nos menus changent
tous les jours,
ceux-ci sont donnés
à titre d'exemple.



MENU BALADE

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes,
herbes & graines germées, lait de poule parfumé.

De Riec Sur Belon

la queue de homard grillée au feu de bois,
aubergine de Toulouse et vinaigrette sancho/amandon.

Ni chaud - ni froid

la tranche de foie gras de canard grillée ;
brunoise de pomme Akane et vinaigre de raisin ; rau-ram.

D'inspiration méditerranéenne

la julienne de cucurbitacées sur une pâte à l'ancienne,
touche de citron confit & crème aux truffes de Comprégnac.

De pure race Boeuf Aubrac

le filet de bœuf poêlé au beurre rouge,
légumineuse à la noisette, courge siam & bleue d'Artois ;
un bouillon tout simple au vin rouge.

D'ici et d'à côté

les fromages de l'Aveyron.

Sur une interprétation du coulant, originel de 81

le biscuit tiède coulant aux myrtilles de pays,
rafraichi d'un sorbet épices/Banuyls.

Tout doux

mirabelle rôtie, caramel & Reine des prés d'ici,
mûres de ronces d'ici, sorbet Kacinkoa 85%.

Canalleries

des cornets garnis au gré de nos envies.

Ce menu est préparé et servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table.

262 m

Nos menus changent
tous les jours,
ceux-ci sont donnés
à titre d'exemple.



MENU LÉGUMES

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes,
herbes & graines germées, lait de poule parfumé.

De Lagardelle

la crapaudine grillée au feu de bois & Akane à l'eucalyptus,
parfum d'œillette et mûres de pays.

Tout le territoire...

sous un voile de pâte à la farine de lentilles ;
cèpes vinaigrés, pastre, potimarron au Laguiole...
mouillés d'un consommé de bœuf perlé à l'huile de noisette.

De pays

l'oignon de florence poché au safran aveyronnais,
un assaisonnement réglissé et les anisés du moment.

Cueillies du matin

les carottes grelot étuvées à la cardamome,
recuite de brebis rafraîchie de gingembre et rhubarbe pochée.

D'inspiration méditerranéenne

la julienne de cucurbitacées sur une pâte à l'ancienne,
touche de citron confit & crème aux truffes de Comprégnac.

Sur une interprétation du coulant, originel de 81

le biscuit tiède coulant au cédrat et coulis verveine,
sorbet aux mûres & sureau de pays.

De Port d'Agrès

le poivron sweet banana farci d'une crème à la coco,
un sorbet poivron/framboises.

Canailleries

des cornets garnis au gré de nos envies.

Ce menu est préparé et servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table.

262 m

Nos menus changent
tous les jours,
ceux-ci sont donnés
à titre d'exemple.



QUELQUES METS

Aujourd'hui « classique »

le gargouillou de jeunes légumes,
herbes & graines germées, lait de poule parfumé.

49,00€

Nos menus changent
tous les jours,
ceux-ci sont donnés
à titre d'exemple.

De Port d'Agrès

le poivron snacky farci de chair de homard,
crème de tourteau et chou-rave,
les oseilles du jardin , rubra, argentée, scutatus ...

45,00€

De Riec Sur Belon

la queue de homard grillée au feu de bois,
aubergine de Toulouse et vinaigrette sancho/amandon.

90,00€

Des contreforts du Larzac

le filet d'omble poché à l'huile d'alliacée,
les racines de saison & les anisés du moment.

70,00€

Dit de Barbarie

le coffre de canette rôti sur os et perlé à l'amande grillée,
pak-choï poché, genièvre/orange à picorer
& cannelle de Magellan.

70,00€

De pure race Bœuf Aubrac

la pièce de bœuf rôtie à la braise ;
légumes du jour ; un jus aux truffes de Comprégnac.

80,00€

261 m