

MENU AUBRAC

Cueillies par Florent,

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

Également appelé grogneur,

le filet de maigre étuvé & relevé de Timut ;
pakchoï, émulsion à l'huile de noisette,
red russian & daubenton

Élevés dans la vallée,

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

Du Sud Aveyron,

selle d'agneau Allaiton « triple A » ;
navets & 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 de gaillet ; poutargue & bulots pochés, pimprenelle, silène enflé, valériane grecque

D'Auvergne,

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

De la vallée,

cèbe rôtie entière relevé d'émulsion à l'olive ; chou lacto-fermenté & assaisonnement réglissé, valériane fut & livèche ciselée

Tout le printemps,

mange tout, fèves et petits pois de chez Laurence ; lassi et pain grillé érythrone, feuilles de rau-ram ciselé

Pépites de l'Aubrac

l'aligot relevé de truffes noires de pays

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant à la noisette de la maison Martinet, sorbet au citron doux pursha

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés » ; jus acidulé yuzu

Canalleries

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 & balsamite 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, houttuynia ciselée

Retour du marché de Rodez,

asperges vertes et lamelles crues en vinaigrette ;
vinaigrette aux truffes de Millau ; lard affiné,
shiso & glycyrrhiza

De la Maison Conquet,

pièce de bœuf de Pâques marinée & marquée à l'unilatéral ;
chou-rave & 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 à la tagette du jardin ;
sorbet aux mandarines de Jamaïque

Tout en fraîcheur

tous les fruits du moment « préparés » ; jus acidulé yuzu

Canalleries

des cornets garnis au gré de nos envies
