NOS MENUS

Menu Aubrac	195€
Menu Légumes	220€
Menu Balade	275€

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

A LA CARTE

Aujourd'hui « classique »
le gargouillou de jeunes légumes, herbes & graines germées
touche de Sancho de notre jardin
— 60.00€

Cueillis par James
tranche de doubeurre pochée à la noisette
oignons doux des Cévennes
assaisonnement réglissé 55.00€
—

Petit bateau
le turbot poêlé au beurre de betterave
toutes les racines du moment
daubenton & dalia 90.00€
—

De l'atlantique
le filet de rouget poêlé au beurre d'ici
émulsion de châtaignes grillées
pimprenelle sauvage 90.00€
—

Tout l'automne,
le quasi de cerf du plateau rôti
chicorée pain de sucre adoucie de coing sauvage
jus infusé au genièvre & eucalyptus
— 90.00€

Bœuf fermier du plateau
la pièce marquée à la grillade & piquée au lard affiné
légumes du moment, œillet d'inde & ciboule
un jus aux truffes noires de Comprégnac
— 95.00€

309 m

SUCRÉ

Sur une interprétation du coulant originel de 81
le biscuit aux carottes et genièvre du plateau ;
sorbet pomme Goldrush et confiture de lait
38€

—

Sur une interprétation du coulant originel de 81
le biscuit chocolat coulant ibaria 67%
crème glacée à la vanille bourbon 38€

—

Sur une interprétation du coulant originel de 81
le biscuit aux cacahuètes grillées
crème glacée « pain aux noix » 38€

—

De la Maison Pouget
la poire conférence pochée à la cardamome
parfait glacé au miel de Lagardelle & biscuit moelleux à la noisette
35€

—

Provocant mais tellement gourmand
à grignoter, une gaufrette de pomme de terre
crème au beurre noisette et caramel au beurre salé 35€

—

Tout en fraîcheur
les fruits du moment « préparés » ; jus acidulé yuzu 30€

—

309 m