

Une Cuisine d'Evidence *version 1*

(servi uniquement le midi en semaine sauf jours fériés)

Palette de 4 saveurs

35 euros

Palette de 4 Saveurs

Parcours Santé...Légumes & Herbes d'Ici...

Le Mouron des Oiseaux

Boudin de canard, pascade aux oignons, rhubarbe en sorbet, coulis de betterave

Le Thym Serpolet

En infusion, côtelette d'agneau Allaiton Aveyron, jardin potager

Le Berger Aveyronnais *(supplément 9 euros)*

Frais et affiné

Fresh and refined cheese from the Aveyronnais shepherd

Le Mélilot

En crème anglaise, profiterole, pastille au caramel d'acacia

Une Cuisine d'Evidence *version 2*

Palette de 6 saveurs

55 euros

Parcours Santé...Légumes & Herbes d'Ici

Vegetables & Herbs from Here

Une autre façon d'interpréter l'Oeuf "Louisette" Création 1999

Au foie gras de canard fumé au bois de hêtre, cèpes de pays

Egg cocotte, smoked duck foie gras, country ceps

Le Sureau

Sa fleur en infusion, truite Fario basse température, pleurotes grises de Millau
Fario trout low temperature, elderflower infused light, gray oysters mushrooms from Millau

La Benoite Urbaine

Ses racines en infusion dans un jus aux épices douces, suprême de canette de Barbarie

Benoit's urban roots infused into a juice with sweet spices, supreme of Barbarie duck

Le Berger Aveyronnais

Frais et affiné

Fresh and refined cheese from the Aveyronnais shepherd

La Lavande

En crème glacée, abricots "Bergeron" rôtis , crumble croustillant

Lavender ice cream, apricots Bergeron as a crumble

Une Cuisine d'Evidence *version 3*

Palette de 8 saveurs

90 euros

Ce menu sera servi de préférence à l'ensemble de la table
This menu will be used preferably for the unit of the table

Parcours Santé...Légumes & Herbes d'Ici...
Vegetables & Herbs from Here

La Consoude

En tempura dans l'esprit d'une sole végétale, ses feuilles fondues dans des gnocchis gratinés au four
Comfrey tempura in the spirit of a sole crop, its leaves in gnocchi melted in the oven

La Roquette

En sorbet, Foie gras de canard poêlé, condiment de pamplemousse rose
Seared duck foie gras, rose grapefruit condiment, sorbet rucola

La Coriandre

Dans un bouillon de légumes de petits producteurs, inspiré du Japon, œufs à la neige de truite Fario
Coriander in a vegetable stock of small producers, inspired by Japan, snow eggs of Fario trout

Le Pin Douglas

Ses jeunes pousses en coulis, pièce de veau fermier élevé sous la mère, panais à l'Alliaire
Douglas pine sauce, piece of veal, parsnip

Le Berger Aveyronnais

Frais et affiné
Fresh and refined cheese from the Aveyronnais shepherd

La Mélisse

Dans un sirop... en cassant la coquille, tarte citron revisitée
In a syrup of lemon balm, lemon pie revisited

Le Lierre Terrestre

En crème infusée, Moelleux au chocolat "Grand Cru Guanaja"
Infused cream of ground ivy, Soft chocolate cake "Grand Cru Guanaja"

Menus non contractuels