

NOS MENUS

Menu Aubrac 205€

Menu Légumes 230€

Menu Balade 285€

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 du jardin

65.00€

Cueillis par Florent

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

60.00€

Scophthalmus maximus,

turbot poêlé au beurre de carotte réduit ;
lassi fermenté et touche d'amandon,
navets japonais, valériane fut & houttuynia cordata ciselé

95.00€

Également appelé grogneur,

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

85.00€

Du Sud Aveyron,

l'épaule d'agneau Allaiton « triple A » confite longuement ;
navets de Port d'Agrès tiédés & érythrone d'ici,
brousse de brebis acidulée de câpres ; jus court

95.00€

Bœuf fermier du plateau

la pièce marquée à la grillade ;
légumes du moment,
un jus aux truffes noires de Comprégnac

95.00€

SUCRÉ

Sur une interprétation du coulant originel de 81

le biscuit coulant au tandoori,
sorbet au pissenlit d'ici

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 coulant au cœur vanille/cardamome,
sorbet à la citronnelle de Lagardelle

38€

De la maison « Bachès »,

tous les agrumes du moment :

adoucis d'une crème légère au lait réduit du plateau

35€

Cueillies par Yannick,

les fraises Anaïs relevées de baies roses :

sablé aux fleurs de Lagardelle et feuilles de sancho

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€