Menu HōRA 54€ - 42€

1 Entrée, 1 Plat & 1 Dessert 54€

Entrée, Plat OU Plat Dessert 42€

Les Entrées :

Le Saumon
Mariné au Soja Sucré En Suchi au Vinaigre Blanc Balsamique, Légumes Crus de Saison au Citron Vert & au Gingembre.

Le Jarret & L'Oreille de Cochon
Confits, Comme un Millefeuille en Terrine & En Carpaccio Façon Grenobloise, Citron, Persil, Caprons, Croutons, Petites salades.

Les Escargots
Jus Vert à l'Ail des Ours, Truffade de Pomme de Terre au Fromage de Laguiole
Tuile aux Graines de Lin & au Vieux Laguiole.

Les Plats :

Le Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet
Poêlé, Réduction de Vin Rouge à L'échalote, Légumes de Saison au Talon de Jambon, Purée de Cèleri et Aligot

Le Poisson du Moment
Frit au Beurre, Tempura de Sauge, Pomme de Terre Écrasées aux Herbes Fraiches, Légumes de Saison au Citron Confit & Coulis d'Étrilles.

Le Veau d'Aveyron
Servi Rosé, Pleurotes en Persillade au Jus Réduit crémé, Pressée de Pomme de Terre & Légumes de Saison au Jambon.

Les Joues de Cochon
Cuites Lentement au Miel et au sésame Rétortillat & Légumes de Saison au Jambon.

Le Fromage & Les Desserts :

Merci de commander en début de service

Le Fromage de Laguiole
De la Ferme de la Borie Alte, Servi avec sa Compote et son Cake, Pousse Sauvage & du Jardin.

La Pomme Akane
En Compotée & Infusée au Gingembre, Streusel, Crème Glacée à la Vanille Bourbon.

La Banane
Caramélisée, Biscuit Financier, son Crémeux au Chocolat & Glace.

MENU Enfant 28€

Au Choix dans toute la Carte en Petite Portion (Nous Pouvons aussi Adapter Selon les Envies, Demandez Nous…)
Entrée / Plat ***OU*** *Plat / Dessert*

Service & taxes compris en Euros
Toutes nos viandes **Bovine, la Volaille, le Porc, l'Ovin et le Caprin** sont d'origine FRANCE
Et certains **légumes et des herbes** proviennent de **notre Jardin** en culture raisonnée.