

# Carte & Bistronomie

<b>Saumon</b>	19€
<i>En Tataki aux Graines, en Tartare au Gingembre, Salade de Légumes au Teriyaki et Huile Tranchée</i>	
<b>Escargot</b>	19€
<i>Des Sarradelles en Cromesquis Coulant au Jus Relevé, Purée de Choux Fleur et Pesto D'ail des Ours.</i>	
<b>Asperge Verte</b>	18€
<i>Sur une Mousseline Parfumée, Œuf Parfait, Copeaux de Jambon, Crackers aux Graines et au Vieux Laguiole</i>	
<b>Assiette Complète du Terroir</b>	24€
<i>Jambon Cru, Saucisse sèche, Pâté Maison, Laguiole AOP, Buche de Chèvre Cendrée, Pérail de Brebis &amp; Petites Salades du Jardin</i>	
<b>Le Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet</b>	29€
<i>Poêlé, Réduction de Vin Rouge à L'échalote, Légumes de Saison, Purée de Cèleri et Aligot</i>	
<b>Côte de Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet</b>	115€
<i>Pour 2 Personnes 1.2 kg environ (sur commande) : Poêlée, Réduction de Vin Rouge et d'Échalotes, Légumes de Saison, Servie avec son Aligot.</i>	
<b>Cabillaud Skrei</b>	27€
<i>A la Juste Température, Gnocchi à la Patate Douce et au Curcuma, Beurre monté au Vert de Poireaux et Blanc de Poireau Brulé.</i>	
<b>Saucisse Rôtie</b>	18€
<i>&amp; son Aligot, Jus de Cuisson et Garniture</i>	
<b>Assiette d'Aligot</b>	12€
<i>Purée de Pomme de Terre, Filée à la Tome Fraiche de Laguiole Légèrement Aillée</i>	
<b>L'Assiette Végétarienne</b>	24€
<i>Garnie de nos Légumes du Jour Cuisinés de Différentes Façons.</i>	
<b>Riz au Lait</b>	9€
<i>Et Fraises de Yannick</i>	
<b>Salade de Fruits Frais</b>	9€
<i>Et Fouace Maison</i>	
<b>Fromage Bio de Laguiole</b>	14€
<i>De la Ferme du Roucadet, Servi avec sa Compoté de Pomme Granny au Serpolet et son Cake.</i>	
<b>Comme une Tarte Tatin</b>	16€
<i>Sur un Sablé Breton, Caramel à la Fleur de Sel, Crème Fouettée et Crème Glacée Caramel Beurre Salé</i>	
<b>Les Agrumes</b>	16€
<i>Biscuit et Crème au Chocolat, Caramel Orange, Crème Glacée au Miel, Meringue.</i>	

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.

## Menu en 3 Plats

### Les Entrées :

#### L'Asperge Verte

*Sur une Mousseline Parfumée, Œuf Parfait, Copeaux de Jambon,  
Crackers aux Graines et au Vieux Laguiole*

#### Le Saumon

*En Tataki aux Graines, en Tartare au Gingembre,  
Salade de Légumes au Teriyaki et Huile Tranchée*

### Les Plats :

#### La Pièce de Bœuf Aubrac Excellence Conquet

*Poêlée, Réduction de Vin Rouge et d'Échalotes,  
Légumes de Saison, Servie avec son Aligot.*

#### Le Cabillaud Skrei

*A la Juste Température, Gnocchi à la Patate Douce et au Curcuma,  
Beurre monté au Vert de Poireaux et Blanc de Poireau Brulé.*

#### Le Gigot de Mouton

*Confit 7 Heures au Four aux Aromates, Jus de Cuisson, Lentilles Parfumées et Légumes*

#### L'Aligot

*Purée de Pomme de Terre Filée à la Tome Fraîche de Laguiole Légèrement Aillée.*

#### L'Assiette Végétarienne

*Garnie de nos Légumes du Jour Cuisinés de Différentes Façons.*

### Le Fromage ou Les Desserts :

*Merci de Commander en Début de Service*

#### Le Fromage Bio de Laguiole 12 Mois

*De la Ferme du Roucadel,  
Servi avec sa Compoté de Pomme Granny au Serpolet et son Cake.*

#### Comme une Tarte Tatin

*Sur un Sablé Breton, Caramel à la Fleur de Sel,  
Crème Fouettée et Crème Glacée Caramel Beurre Salé*

#### Les Agrumes

*Biscuit et Crème au Chocolat, Caramel Orange,  
Crème Glacée au Miel, Meringue.*

**Menu en 6 Plats.**

**La Mise en Bouche**

*Selon l'Humeur du Chef et du retour du Jardin.*

**L'Asperge Verte**

*Sur une Mousseline Parfumée, Œuf Parfait,  
Crackers aux Graines et au Vieux Laguiole.*

**Le Saumon**

*En Tataki aux Graines, en Tartare au Gingembre,  
Salade de Légumes au Teriyaki et Huile Tranchée.*

**L'Escargot**

*Des Sarradelles en Cromesquis Coulant au Jus Relevé,  
Purée de Choux Fleur et Pesto D'ail des Ours.*

**Le Cabillaud Skrei**

*A la Juste Température, Gnocchi à la Patate Douce et au Curcuma,  
Beurre monté au Vert de Poireaux et Blanc Brulé.*

**Le Gigot de Mouton**

*Confit aux Aromates 7 Heures au Four,  
Lentilles Parfumées aux Oranges et Légumes.*

**Les Agrumes**

*Biscuit et Crème au Chocolat, Caramel Orange,  
Crème Glacée au Miel, Meringue.*