

Menu en 3 Plats

Les Entrées :

La Truffe de Bourgogne « Tuber Uncinatum »

Les Courgettes de Notre Jardin Marinées à Cru, Espouma à l'Écir & Copeaux de Jambon Sec.

Le Thon Blanc de Ligne

Cru, Légèrement Passé au Sel & Mariné au Citron Vert, Betteraves, Herbes Aromatiques & Légumes de Notre Potager.

Le Ris de Veau

*En Carpaccio Façon Grenobloise, Citron, Persil, Capron, Croutons,
Petites Herbes de Notre Jardin & Tomate Confites au Sucre Muscovado*

Les Plats :

La Pièce de Bœuf Aubrac Excellence Conquet

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

Le Poisson de Mer d'Arrivage et de Pêche Raisonnée

*Frit au Beurre Coté Peau, Courgette de Notre Potager Farcie de nos Légumes au Chorizo & au Citron Confit au Sel,
Tempura d'Oignon Tige & Beurre Monté au Vert de Poireau de Notre Jardin.*

Le Veau de L'Aveyron

Aux Champignons en Persillade & au Jus Réduit, Pressée de Pomme de Terre & Légumes de Saison.

Le Magret de Canard

Grillé Coté Peau, Jus aux Trompettes, Rétortillat au Vieux Laguiole & Légumes de Notre Jardin.

L'Assiette Végétarienne

Garnie de Légumes du Jour Cuisinés de Différentes Façons.

Le Fromage ou Les Desserts :

Merci de Commander en Début de Service

Le Fromage Bio de Laguiole 8 Mois

*De la Ferme du Roucadel,
Servi avec sa Compoté de Poire à la Sauge & son Cake.*

La Poire de Yannick

Pochée au sirop et aux Épices, Mousse au Pralin de Noisette, Tuile Croustillante & son Biscuit.

La Châtaigne

Glacée au Sucre en Mousse, Croute au Sucre Muscovado & un Crémeux Chocolat.

Menu en 6 Plats.

La Mise en Bouche

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

La Truffe de Bourgogne « Tuber Uncinatum »

Les Courgettes de Notre Jardin Marinées a Cru, Espouma à l'Écir & Copeaux de Jambon Sec.

Le Thon Blanc de Ligne

*Cru, Légèrement Passé au Sel & Mariné au Citron Vert, Betteraves, Herbes Aromatiques
& Légumes de Notre Potager.*

Le Ris de Veau

*En Carpaccio Façon Grenobloise, Citron, Persil, Capron, Croutons,
Petites Herbes de Notre Jardin & Tomate Confites au Sucre Muscovado*

Le Poisson de Mer d'Arrivage et de Pêche Raisonnée

*Frit au Beurre Coté Peau, Courgette de Notre Potager Farcie de nos Légumes au Chorizo et au Citron Confit au Sel,
Tempura d'Oignon Tige et Beurre Monté au Vert de Poireau de Notre Jardinier.*

La Poitrine de Pigeon

*Cuite sur le Coffre, Servie Rosée, La Cuisse Farcie avec son Foie sur sa Tartine, Jus à la Réduction de Genièvre,
Pomme de Terre Écrasée à l'Ail Noir.*

La Châtaigne

Glacée au Sucre en Mousse, Croute au Sucre Muscovado & un Crémeux Chocolat.

(Jusqu'à 12 Ans)

Entré / Plat ou Plat / Dessert

Au Choix dans la Carte Bistronomie en Plus Petites Portions

Carte & Bistronomie

<u>Le Thon Blanc de Ligne Cru</u>	19€
<i>Légèrement Passé au sel & Mariné au Citron Vert, Betteraves, Herbes Aromatique & Légumes de Notre Potager</i>	
<u>La Truffe de Bourgogne «Tuber Uncinatum»</u>	22€
<i>Les Courgettes de Notre Jardin Marinées a Cru, Espouma à l'Écir & Copeaux de Jambon Sec.</i>	
<u>Le Ris de Veau</u>	22€
<i>En Carpaccio Façon Grenobloise, Citron, Persil, Capron, Croutons, Petites salade de Notre Jardin & Tomates Confites au Sucre Muscovado.</i>	
<u>Le Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet</u>	29€
<i>Poêlé, Réduction de Vin Rouge à L'échalote, Légumes de Saison, Purée de Cèleri & Aligot</i>	
<u>La Côte de Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet</u>	115€
<i>Pour 2 Personnes 1.2 kg environ (sur commande 45mn de cuisson) : Poêlée, Réduction de Vin Rouge & d'Échalotes, Légumes de Saison, Servie avec son Aligot.</i>	
<u>Le Veau de l'Aveyron</u>	27€
<i>Aux Champignons en Persillade au Jus Réduit, Pressé de Pomme de Terre & Légumes de Saison.</i>	
<u>La Poitrine de Pigeon</u>	29€
<i>Cuite sur le Coffre, Servie Rosée, La Cuisse Farcie avec son Foie sur sa Tartine, Jus à la Réduction de Genièvre, Pomme de Terre Écrasée à l'Ail Noir.</i>	
<u>Le Poisson de Mer d'Arrivage & en Pêche Raisonnée</u>	27€
<i>Frit au Beurre Coté Peau, Courgette de Notre Potager Farcie de nos Légumes au Chorizo & au Citron Confit au Sel, Tempura d'Oignon Tige & Beurre Monté au Vert de Poireau de Notre Jardin.</i>	
<u>L'Assiette d'Aligot</u>	12€
<i>Purée de Pomme de Terre, Filée à la Tome Fraiche de Laguiole Légèrement Aillée</i>	
<u>L'Assiette Végétarienne</u>	24€
<i>Garnie de nos Légumes du Jour Cuisinés de Différentes Façons.</i>	
<u>Le Fromage Bio de Laguiole</u>	14€
<i>De la Ferme du Roucadel, Servi avec sa Compoté de Poire à la Sauge & son Cake.</i>	
<u>La Poire de Yannick</u>	16€
<i>Pochée au Sirop et aux Épices, Mousse au Pralin de Noisette, Tuile Croustillante & son Biscuit.</i>	
<u>La Châtaigne</u>	16€
<i>Glacée au Sucre en Mousse, Croute au Sucre Muscovado & un Crémeux Chocolat.</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 des **légumes & herbes** proviennent de **notre Jardin** en culture raisonnée.