



20 Avril 2024

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**









Entrées —

Entrées —

champignons farcis d'escargots d'Aveyron ; mâche & touche de persil, graines de 'moutarde'											
maquereau de petit bateau juste raidi ; graines de 'lin' & touches d'anchois, niac® olive/Espelette & vinaigrette au nori											
soupe blanche d'asperges des Landes ; truite fumée & graines de 'courge', 'millet' & pousses d'ail de Chine											





Plats —

Plats —

artichauts violets ; farcis d'oignons confits & 'boulgour', ail des ours & petits pois											
poulette de la ferme d'Alice juste grillée ; purée de chou-fleur & miso de 'riz', gnocchis de 'lentilles' vertes											
thon rouge de ligne de Méditerranée ; chou grillé & 'kurakkan', vinaigrette à la noisette											

Fromage —

Fromage —

les fromages de l'Aveyron & d'à côté cabécou de chèvre, Roquefort & Saint-Nectaire mix de 'graines' & marmelade de rhubarbe au Sureau										
--	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---

Desserts —

Desserts —

sous une opaline au 'sarrasin' ;

crème & biscuit à la noisette du Lot-et-Garonne,
praliné au kasha & touche de citron



sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;

le biscuit tiède coulant au chocolat & au gruë de cacao,
glace à l' 'épeautre' & vanille de Madagascar



sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;

le biscuit tiède coulant à la cacahuète des Landes,
glace caramel au beurre salé



textures d'agrumes : confits, crus & zestés ;

& graines de 'tournesol' sablées,
sorbet aux herbes fraîches



dessert à partager —

dessert à partager —

la première de la saison ; rhubarbe de la Somme confite,
meringue & touche de sureau



Côté Salé

accompagné d'un mesclun de salades & 'graines' germées



croque-moelleux de 'céréales' poitrine de cochon confite,
fromage de l'Aubrac & kimchi



croque-moelleux de 'céréales' céleri de Domangeville & noisette
condiment citron noir



croque-moelleux de 'céréales'

truite des Pyrénées fumée & touche d'estragon,
niac® cacahuètes & satay



tarte fine à l'oignon doux des Cévennes ;

ça & là, des copeaux de poutargue & des œufs de poissons



tarte fine aux champignons des Carrières ;

crème crue & flocons de 'sarrasin' poivrés



Côté Sucré

cake à l'orange confite ; graines de 'pavot',
la tranche —



cake aux graines de 'courage' ; praliné & vanille de Madagascar
la tranche —



la première de la saison ; rhubarbe de la Somme confite,
meringue & touche de sureau



notre flan ; vanille grillée & praliné au gruë,
la part —



sous un voile de meringue ; mousse lactée & croquant au 'maïs',
fraises Ciflorette & sorbet agrumes



sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;

le biscuit tiède coulant à la cacahuète des Landes,
& glace caramel au beurre salé



sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;

le biscuit tiède coulant au chocolat & au gruë de cacao,
glace 'épeautre' & vanille de Madagascar



tarte craquante qui s'épand

;
de chocolat Grand Cru de République Dominicaine,
oranges confites & 'graines' soufflées



tarte fine de l'instant à la rhubarbe confite ;

crème crue à la vanille de Madagascar,
flakes d' 'avoine' caramélisés



Menus de ce jour

Menu déjeuner —

asperges vertes de Villeveyrac juste grillées ; croustillant de chèvre, sabayon au 'colza'



pièce de bœuf pure race Aubrac poêlée ;

purée de céleri, miso d'orge & 'millet', navets & haricots verts



sous un voile de meringue ; mousse lactée & croquant au 'maïs',

fraises Ciflorette & sorbet agrumes

