



exemple

le menu évolue en fonction du végétal et de la cueillette sauvage

MENU

CAUSSE & MONTAGNE NOIRE

DÎNER



DAUCUS CAROTA

tartelette à la racine, caramel de jus de carotte lacto-fermenté

BOUILLON SAUVAGE

35 plantes et fleurs au consommé de racines d'ombellifères

RÉGLISSE DES BOIS

polypode et jeunes poireaux

TRUFFE & AIL NOIR

mousse truffée et ail de Lautrec

PAIN AU BARBU

de Lacaune - longue fermentation au levain de + 1000 jours



BEURRE

à l'ail des ours

ROUGE

rose de Berne, pastèque à l'eau de tomate, framboise

ARTICHAUT

sauce secrète aux 15 plantes sauvages

CÉLERI RAVE

purée, palet en croûte de pain, sirop d'épluchures

PIGEON AU FLAMBADOU

bois de genévrier, sauce aux fragrances du Causse

TOMES FERMÈRES DE NOTRE MONTAGNE

pâte de noisette fromagère, rhubarbe aux fleurs de sureau



FILIPENDULE

crème cuite

ÉPICEA

giboulées de sapin, gelée aux bourgeons, pignons

PIC DE NORE

ganache sans sucre à l'abies alba

CYNORHODON

églantier

ORGE MALTÉE

truffe sans cacao au mélilot

CROCUS

pâte de pomme de la vallée aux pistils de crocus d'altitude

TROU TARNAIS

agrumes tarnais, lierre terrestre, armoracia, huile d'olive d'ici

