



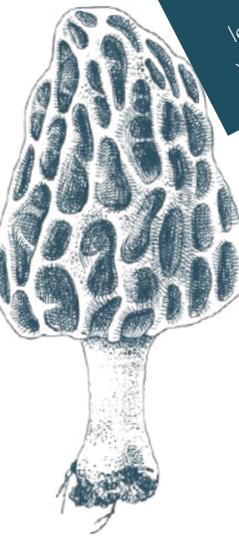
exemple

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

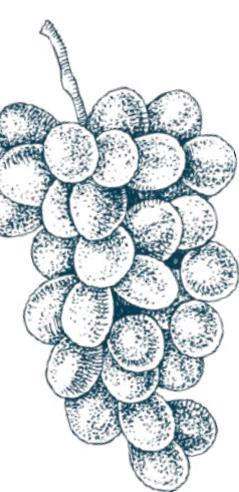
purée, palet en croûte de pain, sirop d'épluchures

### 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 mûliot

### 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

