



Menu à titre d'exemple, non indicatif et soumis à la saisonnalité.
Menu disponible en 4 temps le midi & 6 temps le soir.

Jardin

Du bout des doigts...

- Kebab de céleri-rave, sabayon fumé, zaatar d'ici et paprika, pâte de piment et oignon rouge pickles
- Croustillant de riz, betterave confite et pesto des feuilles, condiment betterave piment fermenté - millésime 2022
- Tartelette moutarde, radis beurre
- Galette de maïs dans l'idée d'un « tacos » végétarien, « mole Occitan »
- Velouté d'ortie, sorbet salicorne

Origines...

- Pain à saucer dans le sabayon de beurre noisette de Justine, l'huile d'olive fruité mur de Stéphan

Printemps...

- Asperges de Nézignan L'Évêque, juste rôtie, ishikura, morilles de Béziers, ail des ours

Céréales ...

- Pain au levain, farines anciennes Occitanes, levain de campagne et pommes macérées
- Focaccia à l'huile d'olive et aux herbes de garrigues
- Beurre de la ferme du Basset aux herbes

Menu à titre d'exemple, non indicatif et soumis à la saisonnalité.
Menu disponible en 4 temps le midi & 6 temps le soir.

Montagne...

○ La soupe à l'oignon 2K24. Oignon doux au chalumeau, confit doux en chutney froid, sorbet d'oignon caramélisé, fine gelée corsée, tuile d'oignon, pain au tapioca, laguiole et charbon végétal

Planche 9 à Cébazan...

○ Sur les choux : bouillon, wasabino, caillette de moutarde osaka, pickles du pied de brocolis

Racines...

○ « bouillabaisse » de carottes primeurs, mousseux carottes rouille Sétoise, pesto des fanes, pain grillé, sorbet ail confit /carotte

Prémices...

○ Crème glacée de brousse, râpé de fromage séché

Dans notre cave...

○ Fromages de notre région par XAVIER Maitre fromager MOF et la Chèvrerie de Combe Belle à choisir dans notre cave

Pour finir votre balade...

○ Verveine /yaourt, labneh de yaourt, huile de verveine, citron confit, meringue aux agrumes, sorbet verveine yaourt, herbes fraîches

○ Brioche feuilletée, fleur d'oranger et pépites anisées, bonbon citron chocolat Lucifèves d'Aubrac