

L'EN-CAS DU MATIN • 9h à 11h

LA FOUACE

est un gâteau traditionnel d'origine typiquement aveyronnaise. Sa recette respecte au plus près la tradition aveyronnaise donnant une pâte cuite serrée mais tendre. Elle est parfumée à la fleur d'oranger.

tranche de fouace de Roux,
un peu perdue...

tranches de cake aux noix de pays, tiédies

LA PASCADE

& les farçons s'accoutumaient de nombreuses façons...

pascade,
fritons de porc, œufs brouillés & chou *charmant*

pascade
épinards & râpée de *Vieux Rodez*

petarina
boudin de *Serin*, oignons & pommes rôties

LES TRIPOUS

*servis autrefois avant la messe, au retour d'une partie de chasse...
Chaque région de l'Aveyron s'identifie par une composition particulière.*

les tripous de Savy,
légumes & un condiment épicé

trenalin de Delpont,
que nous grillons, une belle salade

pétites de Laquirole de la Drosera,
chou-fleur & lait caillé épicé

LES ŒUFS

tout simplement, une autre façon de goûter les œufs.

œufs farcis, 3 pièces
un lit d'oignons mouillés au vin de Marcillac

œufs à la coque, 3 pièces
mouillettes au fromage de Laquirole

LA CHARCUTERIE

*conservée dans le sel, séchée, fumée ou fraîche a du caractère en
Aveyron... pâté de foie, pâté de tête, pastre, chacun y va de sa recette.*

pâté de foie de Mas,
copeaux de céleri & carottes - pour 2 personnes

saucisson de Serin,
salade de pommes de terre au 'raspet' - pour 2 personnes

L'EN-CAS DE MIDI • 12h à 14h30

LE MIWAM

*à la commande, entre 2 couches de céréales bio & complètes
des légumes, des poissons, des viandes, cuits à l'étouffée...
Une touche de condiment.*

brocolis / carottes, curcuma & fromage de chèvre ;
crème d'anchois « 15 mn »

céleri, pommes *Topaze*, dorade grise & noix ;
condiment céleri/noix « 15 mn »

truffade, fritons de canard & oignons nouveaux ;
condiment oignons/*Vieux Rodez* « 15 mn »

JUSTE FRUIT, JUSTE CHOCOLAT

une certaine idée de ce que doit être une tarte du moment.

tarte du moment
crèmeux chocolat au lait & glace tonka

tarte du moment
oranges & glace fouace « 10 mn »

tarte du moment
ananas mariné & sorbet passion « 10 mn »

LE QUATRE-HEURES • 15h30 à 18h

LE BOURRIOL

*à base de seigle, de froment, de pomme de terre, mouillés de petit-lait,
jadis il remplaçait le pain.*

bourriol,
mousse au chocolat, glace olive, touche d'olive « 10 mn »

bourriol,
oranges, mousse fromage blanc au poivre timut « 10 mn »

bourriol,
ananas mariné aux épices, crèmeux caramelia & meringuettes « 10 mn »

DES GÂTEAUX

*nés d'une écoute, d'un oubli, d'un regard, d'un souvenir...
Des pâtisseries, des fruits à partager pour des plaisirs tout simples.*

le 10, oranges maltaises & oranges sanguines en gelée délicate

le 15, pain épicé aux fruits confits - à partager-

le 15, cake aux carottes & noisettes - à partager-

le 7, comme avant : petit-beurre & café

le 6, figues & sablé au miel d'ici

le 5, pâte de fruits ananas/passion

LE DESSERT DU JOUR

l'éclair aux fraises *gariguette* & pistache ;
confit de fraises