

Aderhold, poissonnier
12000 Rodez

Agnès et Pierre, chocolatier
12000 Rodez

Bibal, boucher
12330 St Christophe-Vallon

Ferme des Bouteillous, fromagers
12330 Nauviale

Colombié Yannick, maraîcher
82200 Lizac

Ferme de Hyars, producteurs de céréales
12450 Flavin

Greffeuille Aveyron, boucher
12390 Rignac

Liénard Benjamin, maraîcher
12200 Sanvensa

L & B Roualdès, maraîcher
12300 Saint Parthem

Magre Alexis, boulanger
12320 St Felix de Lunel

Maison Quintard, volailler
12320 St Felix de Lunel

Moulin Biovézou, pâtes
12290 Pont de Salars

Moulin de Coudoustrines, farine et céréales
12500 Bessuéjols

Moulin de Gourjan, producteur de truite
12330 Salles la Source

Mendès Frédéric, maraîcher
12300 Saint Parthem

auprès S'Angèle

La cuisine sera portée par ce territoire, elle sera ma signature. Une cuisine du corps et de l'âme, une cuisine de Bon Sens qui touche au rien, à l'essentiel.

Une cuisine naturelle, authentique. Une cuisine en-soleillée, réfléchie qui ne s'éparpillera pas dans l'imagerie. Elle sera soucieuse des sujets liés à l'environnement, prônant une cuisine d'humilité, qui avoisine le retrait.

Audrey

« Goûts de Marcillac »

67 euros

ACCORD 4 VERRES - 35 €

ACCORD 3 VERRES – 30 €

*Audrey,
Accompagnée de Manon & Alexis,*

vous proposent de partager

À tartiner, un confit d'oignon au vinaigre

Dans l'esprit d'un œuf « meurette » ;
les œufs farcis sur une sauce à la lie de vin de Philippe.

Du moulin de Gourjan ;
la truite juste snackée,
beurre blanc au vin blanc de Marcillac,
courge du jardin de La Gardelle.

Joue de bœuf braisée de la Maison BIBAL
façon bourguignonne,
légumes racines du marché
Les coquillettes comme chez Mémé, Angèle BRAS

Sorbet cassis & vin rouge de Marcillac,
meringue craquante.

Poire de Pruines pochée au vin chaud,
crème infusée à la vanille
& sablé au miel.