



Restaurant Bras ★ ★ ★

Michel et Sébastien Bras
Laguiole

+33(0)5 65 51 18 20

www.bras.fr

Spécialités : Gargouillou de jeunes légumes, herbes et fleurs - Agneau allaiton rôti sur os et jus parfumé



Serge Vieira ★ ★

Chaudes-Aigues

+33(0)4 71 20 73 85

www.sergevieira.com

Spécialités : Foie gras aux pommes acidulées, billes de riz soufflé et feuilles de pourpier - Selle d'agneau allaiton rôtie au poivre des moines



Moulin de Cambelong ★

Hervé Busset

Conques

+33(0)5 65 72 84 77

www.moulindecambelong.com

Spécialités : Pappardelles de truite fario, lard « noir de Bigorre » - Agneau allaiton d'Aveyron, coulis de pois chiches



Restaurant Beauséjour ★

Louis-Bernard Puech

Calvinet

+33(0)4 71 49 91 68

www.cantal-restaurant-puech.com

Spécialités : Tranche de veau de lait aux oignons roussis, cocos & blettes au basilic - Velouté glacé de choux fleurs, macaron au foie gras et truffe d'automne



Chez Camillou ★

Cyril Attrazic

Aumont-Aubrac

+33(0)4 66 42 86 14

www.camillou.com

Spécialités : Raviolis de céleri au foie gras, champignons du moment et bouillon de poule mousseux - Pièce de boeuf de l'Aubrac, croustillant de paleron confit, réduction de béarnaise et aligot



Le Gindreau ★

Pascal Bardet

Saint-Médard

+33(0)5 65 36 22 27

www.legindreau.com

Spécialités : Dos d'agneau du Quercy frotté de sarriette, la souris en aigre doux - Légumes de nos paysans crus et cuits mêlés de calamars et poulpes de roches marinés



Le Belvédère ★

Guillaume Viala

Bozouls

+33(0)5 65 44 92 66

www.belvedere-bozouls.com

Spécialités : Selle d'agneau allaiton de l'Aveyron rôtie à l'os, jus épicié et caillé au brebis au lin et betterave relevée - Légumes du moment tiédés au gras de canard



La table des sens ★

Hervé Sauton

Villeneuve-sur-Lot

+33(0)5 53 36 97 04

www.latabledessens.com

Spécialités : Raviole de homard bleu, émulsion d'une bisque au vadouvan - Ris de veau caramélisé à la truffe noire