



Sylvain Menaud, Auberge La Bola

Although the terrace of the Auberge La Bola deserves a visit in itself for its lovely view over the Tanargue, you should also - and above all - stop by to taste Sylvain Menaud's dishes, made with everything he grows himself in his vegetable garden. "I'm in both the kitchen and the garden", jokes the chef, who considers himself equally a cook and gardener. The Auberge La Bola opened in Laboule in July 2020.



© LA BOLA

AUBERGE LA BOLA AU FOUR ET AU JARDIN

Si la terrasse de l'auberge La Bola mérite en soi le détour pour son panorama sur le Tanargue, il faut aussi – et surtout – y faire une halte pour savourer les plats de Sylvain Menaud, concoctés avec tout ce qu'il fait pousser dans son potager. « *Je suis au four et au jardin !* » se plaît à dire ce chef qui se définit comme restaurateur-cultivateur. Ouverte en juillet 2020 à Laboule, l'auberge La Bola est née d'une volonté forte de Sylvain Menaud et de sa compagne Frédérique : « *mêler production fermière et gastronomie, et proposer une cuisine en transition, basée essentiellement sur les produits de notre ferme et ceux que nous cueillons.* » Le jardin vivrier, le verger et le cheptel de brebis Raïoles du couple leur permettent d'être quasi autonomes pour alimenter le restaurant. Ici, le menu est unique « *pour ne rien jeter et magnifier tout ce qu'on produit* ». Mais qui dit menu unique ne dit pas menu simple, au contraire ! Les assiettes de Sylvain comptent ainsi huit à neuf légumes, « *déclinés pour proposer une large palette de préparations* ». A l'image de ce chaud-froid de polenta servi avec coulis de poivron et tomate confite, suivi de son fondant d'agneau et ses gnocchis à la châtaigne et aux légumes du jardin... Uniquement sur réservation. Ouverture à partir de mi-avril 2022.

