

## Menu Terroir et Création

38 € ttc

(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)

### Artichaut – Pesto – Serrano

Pulpe Artichaut/Basilic, Chips d'Artichauts, fonds d'Artichauts braisés,  
Pesto Basilic, tuile de Parmesan, chips et glace Serrano

Ou

### Croc'Ô-feu,

Joue de bœuf confite, foie gras, salade d'asperges blanches,  
jaune d'œuf confit au soja ou foie gras poêlé\* (\*supplément 5 €), vinaigrette Umami

— Suivi de —

### Pêche du jour – Légumes Confits – Citron vert

Salade fraîche de légumes confits en émulsion de basilic,  
Chapelure rôtie au citron vert et siphon citron vert

ou

### Notre Vision du Poulet Basquaise

Duo de ballotine « BT » et pilon braisé, comptée Basquaise au piment d'Espelette,  
Riz frit, écume de poivrons rouges

— Suivi de —

### Suggestion en supplément 6 €

Cromesquis de Tomme des Croquants aux Noix de Sarlat, « ketchup » poivrons/framboises  
Crispy de framboises, jeunes pousses assaisonnées aux Noix

— Suivi de —

### Fraises – Fêta – Géranium :

Fraises de la Ferme de Benoît pochées au Géranium, fraîches, en Diplomate, en marmelade au géranium et en sirop  
Fêta en glace et au siphon, meringue et Streusel amandes

Ou

### Abricot – Straciatella – Violette

Abricots rôtis, confit, en crémeux et sorbet à la violette, straciatella vanillée,  
Eclats de sablé Breton