

## *Menu Terroir et Création*

**38 € ttc**

*(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)*

### *Champignon – Patate douce – Café*

*Champignons en velouté au café, en Duxelles et Rôtis  
Patate douce confite et en Chips*

Ou

### *Club Sandwich Grison – Pesto – Amandes*

*Club Sandwich beurre manié pesto/amandes, tomates confites, Mozzarella, Roquette assaisonnée au parmesan,  
Drillé au pesto, crème de Mozzarella, gels piment d'Espelette et balsamique, Mozzarella marinées  
Glace tomates confites*

— Suivi de —

### *Seiche en 2 cuissons – Aubergines – Caprons*

*Belle Seiche « BT » puis à la plancha, caviar d'aubergines fumé,  
Condiments tomates cerises et caprons, ricotta fouettée à l'huile d'olive,  
Salade tiède de lentilles de la famille Munch (47)*

ou

### *Veau – Oignon – Framboise – Pastèque*

*Araignée de Veau et Pastèque dorés, condiment framboise/oignon rouge,  
Pommes Pont Neuf, Compotée d'oignons rouges, jus réduit framboise/pastèque*

— 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 —

### *Figues – Caramel – Poivre*

*Figues fraîches et Rôties au poivre, crémeux et glace caramel/poivre  
Quatre Quart Vanille et bouillon caramel*

Ou

### *Gros Chou Craquelin – Yuzu – Matcha*

*Choux vanille et craquelin yuzu, Lemon Curd citron-yuzu, perles de yuzu,  
Glace et sauce yuzu/matcha, poudre matcha, crème fouettée aux zestes de citron*