

Menu Terroir et Création

38 €

(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)

Concombre – Avocat – Crabe

Crème d'avocat au crabe et menthe, bouillon glacé de concombre et citron vert
Gel citron, avocat rôti, concombre en pickles mentholés, et en tartare à la menthe

----- Suivi de -----

Entrecôte – Asperges – Chorizo

L'Entrecôte au sautoir, cocotte de mitrailles/asperges/chorizo, siphon béarnaise
Chapelure rôtie à l'estragon et brunoise de chorizo

ou

Pêche du jour – Poire – Gingembre – Patate douce

Pêche du jour snackée, compotée poire/oignon/gingembre, jus réduit gingembre
Patate douce déclinée en pulpe, au sautoir et en chips

----- Suivi de -----

Option

Cromesquis de Tomme des Croquants en chapelure de Noix du Périgord

« Ketchup » de saison, jeunes pousses à l'huile vierge et Noix

Supplément 6 €

----- Suivi de -----

Pamplémousse – Céleri – Poivre Timut

Crèmeux pamplémousse monté à l'huile d'olives, sorbet pamplémousse/céleri
Yaourt Grec au poivre Timut, céleri mariné et poudre d'olives noires, tuile céleri