

Menu Terroir et Création

38 € ttc

(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)

Courgettes – Fêta – Oignons – Basilic

Gaspacho de courgettes au basilic, pickles d'oignons grelots et courgettes
Glace fêta/aïl noir, crème et émiettée de fêta, huile et crumble basilic

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 —

Pêche du Jour – Garam Massala - Aubergines

Rôtie au Garam Massala, aubergines déclinées en caviar/antipasti/velouté,
Riz Thaï sauté aux légumes croquants

ou

Magret de Canard – Pêche – Curry – Pois Chiches

En 2 cuissons, pêche crue et cuite, gel et jus curry, pois chiche crispy et en cake

— 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 —

Tomates – Anis Vert – Citron

Tartare de tomates citronnées, tomates rôties, en gel au citron
en sorbet à l'anis vert, meringue craquante au citron et siphon, génoise anis vert

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