

Menu Terroir et Création

38 € ttc

(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)

Gougère – Comté – Huile de Truffe – Poivre

*Gougère farcie mousse truffe/Comté et noisettes, siphon Comté
Salade d'herbes à l'huile de truffe et jus réduit au poivre Malabar*

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

Saucisse de Toulouse – Moutarde – Raisins – Patate douce

*Saucisse braisée aux raisins, oignons et moutarde, poêlée de raisins frais et secs
Pulpe et chips de patates douces, pickles de graines de moutarde*

ou

Pêche du jour – Prunes – Chou-fleur – Pommes de Terres

*Pêche du jour rôtie, ketchup de prunes, chou-fleur en pickles et velouté
Pomme de terre Darphin*

----- 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 -----

Feijoa – basilic – Rhum Ambré

*Feijoa en salade et cubes confits, crémeux-gel-bouillon et glace basilic/rhum
Brick dorée*