

## **Menu Terroir et Création**

38 €

(du lundi au vendredi soir hors jours fériés)

### **Raviole Artichaut – Champignon - Moutarde**

Comme une Raviole ouvert, poêlée de champignons bruns et cœurs d'artichauts  
Pulpe artichaut, pickles d'échalotes, chapelure au beurre noisette, jus moutarde

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

### **Pièce de Bœuf à la plancha**

Pomme de terre Darphin dorée, copeaux de légumes juste assaisonnés  
Condiment Gomasio et jus réduit au soja

Ou

### **Pêche du jour, comme une Paëlla**

La pêche snackée, langues d'oiseaux « A Bomba », petits pois, tomates confites  
Moules et Chorizo, siphon safrané

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

### **Option**

#### **Burratina Marinée**

Vierge de légumes croquants, poudre d'olives noires

**Supplément 6 €**

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

### **Notre Forêt Noire**

Griottes en mousse, en marmelade, en gel et confites, Grué de cacao  
Biscuit et copeaux de chocolat noir, crème glacée au Kirsch