

# L'instant Brasero

(Entre 4 et 25€)

La focaccia du jour...

Le foie gras...

La tartine...

Les fromages...

Poulpe/poivrons de couleurs

Thon rosé/sauce Vierge/aubergines et courgettes à la tomme d'ici

Côte de veau/pommes grenailles/ail fumé

Entrecôte limousine/sauce tartare/patate douce

Cochon fermier/linguines aux herbes

Poulet rôti de Sarlat/risotto crémeux

...

# Le Today du soir

(Entre 7 et 20€)

La tomate Mozza/barbuc/pesto noix roquette

Pastèque fumée/fêta/olives Taggiasca

Omelette roulée au basilic/gambas

Salade de butternut et enchaud

périgourdin

La TABLE  
de Puymartin



Les asperges et la ventrèche de thon  
Foie gras au sel et chou Kimchi  
Tataki de truite/légumes rôtis...

Le confit de canard comme un ramen  
Blanquette de volaille à l'estragon  
St Pierre en ratatouille niçoise...

Des fromages d'ici, pois chiches Chermoula...

Gâteau aux noix, sur la framboise  
Crème caramel aux truffes d'été  
Tartelette d'amande et abricot à l'anis  
....

## L'instant goûter'

*(Entre 4 et 8€)*

La coupe Dame Blanche  
Les Pâtisseries (gâteau aux noix, Brownie,  
Moelleux, Biscuits...)  
Les Verrines...  
Les Tartes...

La TABLE  
de Puymartin

