

DIDIER PALARD – ESTELLE KUHLER

MAITRE RESTAURATEUR

SARL PALARD GASTRONOMIE

**LE CHEVERNY**

57 AVENUE BAUDIN 87000 LIMOGES

Téléphone : 05 55 34 50 01

Mail : lecheverny@gmail.com

Internet : lecheverny.fr



**CARTE TRAITEUR  
ET  
PLATS A EMPORTER  
2020**

PENSEZ A RESERVER VOTRE TABLE SUR

[WWW.LECHEVERNY.FR](http://WWW.LECHEVERNY.FR)

**CARTE A EMPORTER**

Amuse bouches froids ou chauds classiques	1,10 € pièce
Amuse bouches froids ou chauds originaux	1,50 € pièce

**ENTREES**

½ homard mayonnaise	23,00 €
½ langouste mayonnaise	36,00 €
Terrine de foie gras de canard maison du moment	14,50 €
Assiette de saumon fumé par nos soins	12,50 €
Grosses crevettes à la crème et au citron (6 pièces)	16,50 €
Les 6 huitres au foie gras et à la fondue de poireaux	21,00 €
L'assiette de jambon Ibérique Cebo (100 GRS)	18,50 €
Terrine maison, cœur de foie gras mesclun à l'huile de noix	8,00 €
Les escalopes de foie gras de canard poêlées aux mangues	16,50 €

**PLATS**

Noix de saint Jacques rôties sauce Normande, gratinées en coquille.	18,50 €
Ris de veau à la crème et aux morilles, gnocchetti au beurre	22,00 €
½ homard gratiné au beurre tagliatelles fraîches	24,00 €
Blanquette de lotte aux petits légumes	21,00 €
La joue de bœuf confite et foie gras, sauce Bordelaise, pomme purée bien beurré.	18,50 €
Le « saucisson » de volaille fermière au parfum de truffe, sauce crémée au vin jaune, pommes croquettes	18,00 €
Les suprêmes de cailles façon Rossini	24,00 €

**DESSERTS**

La tarte tout chocolat.	4,80€
Le biscuit roulé amande et poire.	
L'entremet chocolat blanc, mandarine et pignons de pin.	
Le baba au pain d'épices, nage d'orange à la vanille et au rhum.	
Tiramisu	

Mini-macaron	1,20 € pièce
Gâteaux de soirée	1,20 € pièce
Verrines sucrées	1,50 € pièce

**Autres desserts disponibles à la commande, consulter nous.**

**OPTION VIN**

20% de remise sur carte de vin du restaurant à emporter