

Didier Palard – Estelle Kuhler
Maître Restaurateur

SARL PALARD GASTRONOMIE
LE CHEVERNY
57 AVENUE BAUDIN 87000 LIMOGES

Téléphone : 05 55 34 50 01
Mail : lecheverny@gmail.com
Web : lecheverny.fr



CARTE TRAITEUR
ET
PLATS A EMPORTER
2020

PENSEZ A RESERVER OU COMMANDER SUR
WWW.LECHEVERNY.FR

LES PLANCHES À EMPORTER

La planche du Cheverny :

filet mignon de porc IGP Sud-Ouest, truite gravlax, foie gras maison, figue, terrine maison du moment, magret de canard séché, noix de Saint-Jacques.

25,00 €

La planche de truite de Jonathan Lebrun de la pisciculture des Saules Blancs nourrie aux aliments bio façon gravlax, caviar de Neuvic (10 grs) et crème double.

31,00 €

La planche de jambon cul noir de l'élevage de J&G Villeneuve de Thouron, beurre et parmesan.

17,00 €

La planche de fromages AOP et AOC des terroirs Français et Italiens.

20,00 €

La saucisse de bœuf nature et façon chorizo de notre ami Antoine.

18,00 €

LES ENTREES

Cromesquis de filet de brosse, mousseline de chou fleur au lait de coco, émulsion de wakamé.

14,50 €

Le filet mignon de cochon IGP du Sud-Ouest cuit basse température, miel et figues, fenouil rôtis, noix et vinaigrette au jus de cochon.

14,50 €

Le foie gras de canard de chez Didier Cotte des Monts de Blond au calvados et aux châtaignes, chutney de pomme AOP du Limousin, crumble épicé.

16,50 €

Noix de Saint-Jacques justes cuites, risotto de riz vénéré, feuilles de nori croustillantes, crème de poireau.

16,50 €

LES POISSONS

La sole meunière cuite entière sur l'arête, garniture du moment.

24,00€

Les 6 grosses crevettes flambées au Panazô (Pastis Limousin), risotto de riz vénéré.

20,00 €

La quenelle de carpe Limousine, bisque de crustacés, quelques moules, choux de Bruxelles, navets et carottes.

20,00 €

Le filet de daurade royale snacké, mousseline de brocolis et sommités de chou romanesco, galetous de chèvre, poudre de chorizo Ibérique, gastrique au citron jaune.

24,00 €

LES VIANDES

GARNITURE SELON LE MARCHE DU CHEF **TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT DE RACE LIMOUSINE**

Côte de veau de lait de race Limousine.

24,00 €

Côte de bœuf affinée de race Limousine de Coutancie
pour 2 personnes, suivant disponibilité nécessite un temps de préparation
d'environ 30 min.

70,00 €

Faux filet de race Limousine de Coutancie.

22,00 €

Filet de bœuf de race Limousine en tournedos.

27,50 €

Entrecôte de race Limousine de Coutancie.

30,00 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine
(Foie gras, pain de mie, jus de veau).

32,00 €

Pavé de bœuf de race Limousine pané au poivre et au paprika puis
fumé, gâteau de pomme de terre et topinambour à la truffe d'été, sirop
d'érable et jus de veau.

20,00€

Ris de veau à la crème et aux morilles, spaghetti maison, jus de veau.

24,00€

Le filet d'agneau rôti aux parfums d'ail et de thym, manioc
croustillant, polenta crémeuse et patate douce, tomates confites, jus
d'agneau.

24,00€

FROMAGES AFFINES

La planche de fromages AOP et AOC des terroirs
Français et Italiens.

20,00 €

DESSERTS 6,50 €

L'entremet tout praliné.

Le mille-feuille à la vanille et au caramel.

La tarte amande et pamplemousse.

La pana-cotta citronnée, meringue croustillante, guimauve aux
spéculos.

Coupelle de fruits frais de saison.

LE CHEVERNY