

MENU SEMAINE

(DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI HORS VEILLES ET JOURS FÉRIÉS)

CES MENUS SONT EXCLUSIVEMENT SERVIS POUR LES TABLES DE MOINS DE 8 PERSONNES
MENU UNIQUEMENT AU DEJEUNER, SELECTION POSSIBLE A LA CARTE AU DINER

MENU À 19 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 25 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

LA MISE EN BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

À LA CARTE 8,00 €

La tranche de boudin aux châtaignes de notre fabrication juste saisie, jeunes pousses en vinaigrette de moutarde violette de Brive.

Le capuccino de potiron et cèpes.

La terrine maison au foie gras de canard, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX

À LA CARTE 14,00 €

Le filet de poisson de la semaine, riz pilaf, crème de volaille citronnée.

La cote de porc cul noir de l'élevage de Philippe Parrain, mousseline de panais, carottes glacées au beurre.

DESSERT AU CHOIX

À LA CARTE 6,50 €

Le pain perdu de brioche aux pralines, confit de figues, crème glacée à la vanille.

L'entremet croustillant chocolat et framboises, sorbet au chocolat.

LES MIGNARDISES