

LE CHEVERNY LIMOGES
MENU GASTRONOME
AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES PREMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 15,00 €

Pressé de tomates et burrata crémeuse, pesto au basilic, crumble de tomates séchées, jambon de pays, eau de tomate relevée au vinaigre de Xérès.

Lactose / Vinaigre / Gluten / Porc / Sulfite / Ail

Cannelloni de courgette au houmous, salade de pois chiches citronnée, poudre de noix de cajou, sorbet d'olive noire au poivre de Sichuan, pêche rôtie, suprêmes d'orange et graines de lin.

Œuf / Fruits à coques

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 20,00 €

Filet mignon de porc aux épices, sauce teriyaki, oignon blanc farci aux petits légumes, mousseline de chou romanesco et ses sommités, jus corsé et gelée de pommes et wasabi.

Lactose / Cèleri / Soja / Cannelle / Porc

Merlu, arancini au poivron confit, ail rôti et épeautre, mousseline de carottes, sauce myrtilles-échalote au balsamique, pickles de poivrons, chips de pain à l'encre de seiche.

Gluten / Œuf / Poisson / Sulfite / Lactose / Vinaigre / Ail

DESSERT : nous recommandons ce choix en début de repas

A LA CARTE 12,50 €

Tarte aux fruits rouges et pistache, ganache montée à la pistache, fruits rouges de saison, confit fraise-framboise, guimauve fondante et pistaches sablées.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf

Polka vanille, pêche pochée et confit, billes de Granny Smith, riz soufflé caramélisé.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Panna cotta à la fleur d'oranger, abricot et romarin, brunoise d'abricot frais, sirop et mousse infusés au romarin, meringue croquante, dacquoise moelleuse.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assiette de fruits frais de saison.