

**LE CHEVERNY LIMOGES**  
**MENU GASTROLATRE 47,50€**  
**AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT**

---

**LES PREMICES** MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

**ENTREE AU CHOIX :** A LA CARTE 21,50 €

Le foie gras de canard mi-cuit au Panazo, gelée d'abricots au romarin, abricot rôti et magret de canard séché, toast de pain de mie.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.  
Sulfite / Vinaigre / Alcool / Porc / Gluten

Le ceviche de Mahi-mahi et le sorbet carottes, yuzu et gingembre.

Ceviche au lait de coco, concombre, carotte, oignon, grenade, ail rose, citron, noix de cajou et aneth.  
Lactose / Vinaigre / Poisson/Fruit à coque

**PLAT AU CHOIX :** A LA CARTE 29,50 €

Le croustillant de joue de bœuf, ketchup de betteraves, betteraves rôties au miel, purée de pommes de terre fumées et la sauce gribiche.

Lactose / Sulfite / Céleri / Gluten / Vinaigre / Œuf

Le thon snacké, mousseline de brocolis, Bimi® broccolini en tempura, céleri rôti au safran et aux graines de lin, jus de veau.

Gluten / Poisson / Lactose / Céleri

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

**RIS DE VEAU PORTION PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €**

**DESSERT** nous recommandons ce choix en début de repas A LA CARTE 13,50 €

Le flan pâtissier fève de tonka, rhubarbe confite et pochée, biscuit moelleux citron jaune, roses des sables chocolat blanc et sorbet rhubarbe.

Gluten / trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine Animale de Bœuf

La nage de pêche, mousse verveine, tuiles craquantes au miel, crumble spéculoos, et sorbet pêche.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Bœuf / Gluten

Le financier chocolat, mousse chocolat, crémeux poivrons, framboises en compotée et fraîches, palet chocolat 85%, et sorbet poivron framboise.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Bœuf

L'assortiment glacé de fabrication maison ; Sorbets : rhubarbe, pêche, citronnelle et poivron framboise. Crèmes glacées : vanille.

Lactose

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet citronnelle.

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de Guilliano - Limoges.