

MENU GASTROLATRE 47,50 €
3 AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET PLATS DES MENUS SONT EGALEMENT PROPOSES A LA CARTE
PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

Les 3 mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit à l'extrait de Gauloise, pain façon focaccia, gelée de Gauloise, confiture d'oignon et magret de canard séché.

Lactose / Gluten / Sulfites / Gélatine de porc / Alcool

Mille-feuille d'aile de raie à la grenobloise, gel d'huile d'herbes, crème d'artichaut, pickles d'oignon et d'artichaut, caviar d'esturgeon de Dordogne.

Lactose / Œuf / Gluten / Poisson / Sulfites / Gélatine de porc

PLAT AU CHOIX

Pavé de veau Limousin, crémeux œuf-miso, bonite séchée et champignons shiitakés, asperges vertes, caviar d'aubergine, salade et jus de veau réduit.

Lactose / Sulfites / Céleri / Poisson

Noix de coquille Saint-Jacques snackées, crème de pommes de terre au basilic, pressé de courgette et parmesan, crème à la cardamome et haricots verts sautés.

Lactose / Gluten / Crustacés / Alcool

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison
jus de veau réduit et ciboulette.

Gluten / Lactose / Céleri

DESSERT AU CHOIX

Sablé citron à notre façon ; crème pâtissière verveine et crème vanille, fraises et rhubarbe, feuille de brick caramélisée.

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

Entremets noix de coco - framboise ; dacquoise et mousse noix de coco, ganache chocolat blanc et framboises, biscuit feuillantine.

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

L'assiette de fruits frais.



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES