

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

MENU GASTRONOME A 37,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 19,00 €

La tortilla de pommes de terre, chorizo et parmesan,
guacamole, jeunes pousses d'épinards et vinaigre balsamique.

Œufs / Sulfite / Lactose / Sulfites / Porc

Le velouté de coquillages, raviole au bleu de Corrèze,
asperges vertes et crumble de grué de cacao.

Gluten / Œufs / Crustacés / Poissons / Lactose / Fruits à coques / Mollusques

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 23,50 €

Le pavé de veau élevé sous la mère de race Limousine,
légumes de saison, purée de céleri et croustillant de polenta, jus de veau.

Cèleri / Lactose

Le filet de sandre,
petits pois en deux textures et beurre d'anchois.

Gluten / Poissons / Lactose / Arachides

ASSORTIMENT DE FROMAGES ou DESSERT :

A LA CARTE 13,50 €

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment ou le dessert de la maison / Gluten / Œuf / Lactose / Arachide / Fruits à coques /

Le riz au lait vanille sureau, sablé breton et confit pamplemousse,
estragon, guimauve vanillée et sorbet pamplemousse.

Gluten / Œuf / Lactose / Gélatine Animale Porc

L'entremet craquant café cacahuète,
crémeux café et cacahuètes sablées, tuile dentelle au café et sorbet citron jaune.

Gluten / Œuf / Lactose / Gélatine Animale Porc / Fruits à coque / Arachide

La tarte aux fraises, confit fraise et crème d'amande au basilic,
ganache montée chocolat blanc et sorbet basilic.

Gluten / Œuf / Lactose / Gélatine Animale Porc / Fruits à coque

L'assortiment glacé de fabrication maison, 5 sorbets du moment ;
pamplemousse, citron jaune, basilic, abricot et cerise.

Lactose / Fruits à coque

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

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