

MENU GASTROLATRE A 47,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

LES PREMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 21,50 €

Le foie gras de canard fumé et aromatisé au vin de Feste, compotée échalion, pomme golden AOC du Limousin et pickles de légumes.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond et vin de Feste de la Distillerie du Centre de Limoges. Sulfite / Fruits à coques / Sulfites

Le ceviche de Saint-Jacques et les œufs de truite fumés de l'Épicerie caviar de Neuvic, légumes verts et graines de grenade, noisettes et crème de wasabi.

Crustacés / Poissons / Lactose / Fruits à coques / Mollusques

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 29,50 €

Le magret de canard des Monts de Blond, chou chinois et shiitakés marinés, sauce aigre douce.

Crustacés / Poissons / Soja / Sésame

Le médaillon de lotte, artichauts, gnocchis et asperges vertes, crème safranée, réduction de jus de pamplemousse au jus de veau.

Gluten / Œufs / Céleri / Poissons / Lactose / Céleri

Les ris de veau à la crème et aux morilles, spaghettis maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

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

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

A LA CARTE 13,50 €

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment.

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.