

MENU DE LA SEMAINE DU 31 MAI AU 03 JUIN

MENU UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIEE

EXCLUSIVEMENT SERVIS POUR LES TABLES DE MOINS DE 8 PERSONNES

MENU À 19,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 25,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

LES PRÉMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX : À LA CARTE 8,00 €

Le pâté en croûte de volaille des Monts de Blond de chez Didier Cotte.

La salade de pâtes aux queues de grosses crevettes à l'italienne.

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX : À LA CARTE 14,00 €

Le poisson du jour, courgettes sautées aux tomates séchées, réduction de jus de veau.

L'escalope de veau français, champignons sautés, pomme de terre sarladaise.

ASSORTIMENT DE FROMAGES : SUPPLÉMENT DE 10,00 €

5 fromages environ 70 grs, confiture et salade du moment.

DESSERT AU CHOIX : À LA CARTE 6,50 €

La mousse passion, crumble, fruits exotiques, sorbet banane.

La salade de framboise, framboise en coulis, chantilly, crème glacée pistache.

Le duo de glaces du chef, tuile croustillante.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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