

MENU DE LA SEMAINE DU 14 JUIN AU 17 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 €

La terrine d'ailes de raie, crème à la moutarde, chiffonnade d'Iceberg.

Le carpaccio de bœuf de race Limousine, pesto et parmesan.

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 burger de bœuf de race Limousine, oignons confits au whisky, saint-nectaire, poitrine de porc cul noir, pommes de terre cuites au four.

Le maquereau en persillade, tian de légumes, réduction de jus de veau.

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 €

Le riz au lait vanillé, biscuit croustillant, cerises marinées au Kirsch, sorbet citron vert.

La tarte fine aux abricots, sauce caramel, crème vanille.

Le duo glacé 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.