MENU DE LA SEMAINE DU 21 JUIN AU 24 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 bruschetta de jambon à la truffe d'été façon Provençale.

Le saumon confit à l'huile d'olive et sésame noir, salade de légumes croquants à l'estragon.

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, polenta Provençale.

Le poisson de semaine, mousseline de carottes, artichauds confits.

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 moelleux au chocolat, crème anglaise, cerises marinées au kirsch, crème glacée chocolat.

La tarte fine aux abricots, sauce caramel, sorbet fromage blanc.

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.