

MENU DE LA SEMAINE DU 07 JUIN AU 10 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 taboulé aux deux poissons, vinaigrette à l'orange.

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 €

La volaille sautée façon asiatique aux cacahuètes, pâtes asiatiques aux légumes.

Le poisson de semaine, courgettes farcies à la farce végétale, 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 clafouti aux cerises et pistaches, chantilly, crème glacée vanille.

La tarte aux abricots et noisettes, sauce caramel, crème glacée 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.