

MENU DE LA SEMAINE DU 05 JUILLET AU 08 JUILLET
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 trilogie de melon.

La tartine de lentilles vertes du Puy et l'œuf au plat.

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 des Monts de Blonds cuite en rôtissoire, purée et jus de viande.

Le poisson de la semaine, haricots verts au beurre de sésame et la sauce passion piment.

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 tiramisu au café, crème anglaise et crème glacée au chocolat.

Le pain perdu à la banane, sauce caramel au beurre salé, banane caramélisée et crème glacée à la vanille.

Le duo de glaces du chef et la tuile croustillante.

LES DOUCEURS **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ**

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