

MENU DE LA SEMAINE DU 20 AU 23 SEPTEMBRE
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 20,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 26,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

LES PRÉMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX : À LA CARTE 8,00 €

Rosace de thon et radis noir, sauce à la coriandre.

Le poulet crispy de chez Didier Cotte, siphon de burrata, purée de carotte.

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 de la semaine, wok de légumes de saison et sauce vierge.

La côte de porc, piperade et riz blanc, 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 8,00 €

L'entremet vanille et pain d'épice, compotée de framboises, sorbet framboise.

Le moelleux au chocolat, sauce caramel, sorbet fromage blanc.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ - SUPPLEMENT DE 3,50€.

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