

MENU DE LA SEMAINE DU 17 AU 20 JANVIER

MENU UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIE

RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES

MENU DE GROUPE AVEC RESERVATION PRE-SELECTION ET ACOMPTE OBLIGATOIRE AU-DELA

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 €

La soupe de polenta au fromage, bacon, croutons et roquette.

La crème brûlée au foie gras de canard des Monts de Blond, toast de pain d'épices.

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 bœuf sauté aux oignons, sauce asiatique, riz blanc aux légumes.

Le poisson de semaine, mousseline de brocolis et sommités de choux-fleurs, crème citronnée.

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 €

Le pain perdu, suprêmes de mandarines, sorbet mangue.

Le moelleux au chocolat, ganache montée chocolat, sorbet verveine.

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

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