

MENU DE LA SEMAINE DU 24 AU 27 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 tartine de lentilles et son œuf au plat.

Le feuilleté d'épinards au Saint-Nectaire.

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 foie de veau, échalotes, purée de pommes de terre, réduction de jus de veau.

Le poisson de semaine, crème de panais, panais et poires sautés, pesto à la coriandre.

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 croustillant aux fruits exotiques et noisettes, sorbet goyave.

Le crumble aux pommes, poires et cannelles, crème anglaise, crème glacée pain d'épices.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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