

MENU DE LA SEMAINE DU 07 AU 10 MARS

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 salade de patates douces et pois chiches épicés, houmous et fêta.

Le saucisson brioché, trompettes des morts et pistaches, sauce madère, salade verte.

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 porc au caramel, sucrine rôtie, carottes fanes.

Le pavé de truite, spaghettis maison, sauce à l'oseille.

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 €

La tarte fine aux pommes, caramel, crème glacée vanille.

La panacotta au café, mangue fraîche, biscuit moelleux chocolat, sorbet litchi.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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