

MENU DE LA SEMAINE DU 11 AU 14 AVRIL

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 raviole d'épinards et ricotta, crème de lard.

Le saumon gravelax sur son sablé, mousseline de choux de Bruxelles, julienne de pomme Granny Smith.

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 pastilla d'agneau, haricots rouges, jus d'agneau.

Le poisson de la semaine, mousseline de brocolis et carottes fanes, gastrique à l'orange.

ASSORTIMENT DE FROMAGES : SUPPLÉMENT DE 12,00 €

5 fromages environ 70 grs, confiture et salade du moment.

DESSERT AU CHOIX : À LA CARTE 8,00 €

L'entremet croustillant chocolat, kumquats confits et crème de marrons, sorbet mandarine.

La mousse noix de coco, meringue croquante et sorbet groseille.

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

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