

MENU DE LA SEMAINE DU 18 AU 21 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 soupe de poisson, rouille et croûtons.

La raviole d'épinard et ricotta, crème de lard.

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 €

Les travers de porc aux épices, sauce barbecue maison, purée de pommes de terre vitelotte et maïs.

Le pavé de merlu à la galicienne, piperade.

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 à la patate douce, ganache montée chocolat dulcèy, crumble pain d'épices, sorbet poire.

La mousse litchi, tuiles croquantes, copeaux de noix de coco torréfiées, sorbet passion.

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

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