MENU DU MIDI DU 12 AU 16 SEPTEMBRE

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 uniquement le midi 8,00 €

La raviole farcie de duxelles de champignons et noisettes, crème de citrouille, huile de persil.

La gambas en tempura, sauce Dips, mélange de légumes, salade d'épinards.

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX : À LA CARTE uniquement le midi 14,00 €

Les boulettes de viandes Kefta, sauce tomates, semoule épicée aux fruits secs.

Le poisson de semaine, risotto céleris, pommes et châtaignes, réduction de jus de veau.

ASSORTIMENT DE FROMAGES : SUPPLÉMENT DE 12,00 €

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

DESSERT AU CHOIX : À LA CARTE uniquement le midi 14,00 €

La pavlova café, compotée de myrtilles, sorbet citron jaune.

Le mille-feuille rhubarbes fraises, crème glacée vanille.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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