

MENU DU MIDI DU 19 AU 22 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 terrine de légumes, gastrique aux raisins, poêlée de shiitakés et raisins.

Le maki de truite et fromage de chèvre, salade de choux rouges.

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 €

L'escalope de veau, duo de potirons et châtaignes, jus de veau.

Le poisson de semaine, tomates cerises, pesto et pâtes.

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 €

Le gâteau moelleux aux amandes, framboises fraîches, sorbet citron.

Le crumble aux raisins flambés, 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.