

MENU DU MIDI DU 5 AU 8 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 €

Le velouté de citrouille, châtaignes glacées, mousse à la vanille et chiffonnade de jambon à la truffe.

Les mini poivrons farcis au chèvre, chorizo, cacahuètes et basilic, salade de betterave et sauce piquante.

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 €

Le filet mignon de porc au miel et orange épicée, mogettes de Vendée, mousseline de carottes.

La mousseline de poisson, brocolis, pommes de terre vapeur, soupe de poisson crémée.

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 cheesecake citron vert et spéculoos, chantilly, crème glacée huile d'olives.

Le mille-feuille rhubarbes fraises et le sorbet abricot.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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