

MENU DU MIDI DU 10 AU 13 OCTOBRE

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

MENU À 37,50 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT - CAFE

VERRE DE VIN OU BIERE - EAU MINERALE PLATE OU GAZEUSE 50CL

LES PRÉMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX : À LA CARTE uniquement le midi 8,00 €

Les poireaux vinaigrette, œuf mimosa à l'huile de truffe.

La salade d'automne aux poires, figes et noix caramélisées, toast de chèvre chaud et magret séché.

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 lasagnes maison, salade à l'huile d'olive.

Le poisson de la semaine, sauté d'haricots verts, tomates séchées et carottes, orange et gastrique.

CHARIOT DE FROMAGES : **SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

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

La pavlova, crème citron, confits et suprêmes de pamplemousses, sorbet violette.

La profiterole au marron, sauce chocolat, chantilly et sorbet marron.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ

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