

MENU DU MIDI DU 17 AU 20 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 €

La tartelette chaude de patates douces, sauce à la châtaigne, poêlée de champignons.

Le pokeball, quinoa et saumon, mangue, choux rouge, concombre, betterave, fromage au wasabi, sauce soja.

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 magret de canard, mousseline de topinambour, butternut rôtie, jus de veau au miel et vinaigre de framboises.

Le lieu noir façon Fish and Chips, pommes de terre vapeur, sauce chimichurri (Plat épicé).

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 panacotta vanille, crémeux framboise, rhubarbe confite, sorbet myrtille.

La profiterole aux marrons, sauce chocolat, chantilly, sorbet marron.

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE

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

- Prix net TTC TVA à 10% -