

MENU DU MIDI DU 24 AU 27 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

PRÉMICE MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

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

Le velouté de citrouille, ravioles de champignons de Paris, poêlée de champignons et lardons.

Le rouleau de printemps aux crevettes et fromage frais, sauce asiatique.

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 €

La bavette de bœuf, pommes de terre sautées, sauce au bleu.

Le pavé de saumon, risotto de céleri rave et potimarron, huile de persil.

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 €

Le tiramisu café et spéculoos, sorbet myrtille.

La brioche perdu, banane flambée au rhum, sorbet yaourt.

LA DOUCEUR ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ, THE OU DECA

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