

MENU DU MIDI DU 14 AU 17 NOVEMBRE

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

PRÉMICE MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX :

À LA CARTE uniquement le midi 8,00 €

Le velouté de poireaux, œuf poché, chiffonnade de jambon fumé et chips de poireaux.

Le tartare de saumon à l'huile de noisette, orange et salicornes, crème de raifort et terre comestible.

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 brochette de gigot d'agneau et abricots à la violette, déclinaison de haricots blancs, réduction de jus de veau.

Le poisson de semaine, Hasselback de butternut, mousseline de panais et gastrique à l'ananas.

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 riz au lait citron vert et confit de rhubarbes, biscuit sablé et le sorbet au café.

L'entremet croustillant chocolat et sorbet marron.

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

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