

MENU DU MIDI DU 21 AU 24 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 choux-fleurs, crevettes pochées au curry, crumble aux herbes et châtaignes.

La mousseline de carottes à l'orange, disque de betterave rôti au miel, pickles de betteraves, mousse de feta et jambon cru.

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 faux-filet Limousin, beurre maître d'hôtel et gratin dauphinois.

Le poisson du marché en feuille de brique, crème de topinambour et topinambours rôties, crème au citron.

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 génoise légère, crème au beurre pistache, compotée de fruits rouge et crème glacée café.

Le banana split, chantilly, sauce chocolat et crème glacée vanille.

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.