

LE CHEVERNY LIMOGES
MENU GASTRONOME A 47,50 €
AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

Le foie gras de canard mi-cuit au Baileys et au café, pain d'épices façon pain de mie, confiture d'oignons rouges et graines de café chocolat.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.
Sulfite / Vinaigre / Fruits à coques

Les mini hot-dogs de queues de gambas, coleslaw et curry, carpaccio de betterave, jeunes pousses de moutarde et citron caviar.

Gluten / Œuf / Algues / Lactose / trace de Fruits à coques / Vinaigre / Moutarde

PLAT AU CHOIX :

Le râble de lapin farci aux blettes, mousseline de carottes et carotte glacée au miel et pistaches, cube de polenta au thym, sauce Mole Poblano*.

*Dans la cuisine mexicaine, le mole est une sauce à base de piment, cacao, sésame, cacahuète, tomate et tortilla.
Lactose / Sulfite / Céleri / Fruits à coques

Médaille de lotte snacké, risotto aux champignons et doubouffe, sauce jus de coquillages et vin blanc, moules gratinées et persillées, émulsion à la noix de muscade.

Gluten / Œuf / Poisson / Lactose / Crustacés / Mollusque

Les ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison ou petits légumes et jus de veau. Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

DESSERT AU CHOIX :

La forêt noire café chocolat, ganache croustillante et génoise chocolat, mousse légère café, cerises Amarena et crème glacée au chocolat.

Gluten / trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine Animale de Poissons

Mont blanc, crème et crèmeux marron, brisures de marrons glacés, chantilly vanillée, meringue craquante, suprêmes et sorbet mandarine.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Poissons

La tarte exotique, crème à la mangue, mousse fruits exotiques et dacquoise noix de coco, palet chocolat blanc, noix de coco torréfiée, fruits frais et sorbet noix de coco.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Poissons

L'assortiment glacé de fabrication maison ; Sorbets : noix de coco, mandarine et panais vanille - Crèmes glacées : chocolat noir et sirop d'érable aux éclats de noix

Lactose / Fruits à coque

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet panais vanille.

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