

## MENU DU MIDI DU 12 AU 15 DECEMBRE

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 €

La salade de pommes de terre, carottes et saumon à la moutarde, oignons rouges et persil.

Le velouté de châtaignes, lardons et éclats de châtaignes, crème fraîche et coriandre.

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 €

L'aligot, saucisse maison aux cèpes, réduction de jus de veau.

Le poisson de la semaine, mousseline de carottes au gingembre, sommités de choux, sauce paprika au vin blanc.

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 crumble aux pommes et cannelle, sauce caramel, crème glacée vanille.

Le croustillant chocolat praliné, sorbet myrtille.

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.