

MENU DU MIDI DU 16 AU 19 JANVIER

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 tartelette de patate douce, sauce aux châtaignes, poêlée de champignons et lardons.

Le tataki de veau, crème au raifort, salade de betterave et sésame.

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 suprême de poulet, purée de pommes de terre et salsifis, sauce aux foie gras.

Le poisson de la semaine, mousseline de brocolis, potiron rôtie, beurre blanc à l'orange.

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 carotte cake, ananas rôtie, noix concassées et sorbet yaourt.

L'entremet noisette myrtille, compotée de myrtilles, noisette sablées, sorbet citron jaune.

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.