

LE CHEVERNY LIMOGES
MENU GASTRONOME A 37,50 €
AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

Le palet de volaille pané, salade romaine et crème d'anchois, tomates cerises, copeaux de parmesan et croustons de pain, œuf de caille.

Œuf / Gluten / Lactose

La raviole artichaut ricotta amande
bouillon de légumes, salade d'artichauts poivrade.

Œuf / Lactose / Fruits à Coque

PLAT AU CHOIX :

Filet mignon de porc sauce Stroganoff, mousseline de rutabagas, mini-navets glacés, gombo et chips de radis.

*Stroganoff sauce crémeuse russe à base de crème fraîche, de moutarde, de paprika et de jus de veau.

*Le gombo est une espèce de plante tropicale à fleurs proche de l'hibiscus.

Lactose / Porc

Maigre aux saveurs asiatiques, caviar d'aubergines, courgettes sautées et concombres, enokis, cacahuètes et coriandre, croustillant de feuilles de riz.

*L'enoki est un champignon largement cultivé en Asie de l'Est.

Arachide / Poisson / Vinaigre / Soja / Trace de Fruits à Coque

DESSERT AU CHOIX :

Le finger crème d'amandes, mousse ananas et crémeux yuzu, tuile aux amandes, ananas frais et crème glacée gingembre.

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

La pavlova, crème légère à la menthe, fraises fraîches et en confit, sauce à la vanille et sorbet menthe.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Boeuf

Le chou chocolat caramel, ganache montée au chocolat guajana, caramel onctueux, praliné et mousse chocolat, quartiers d'orange et palets de chocolat caramelia, sorbet orange.

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

L'assortiment glacé de fabrication maison ; Sorbets : orange, menthe et fenouil

Crèmes glacées : gingembre et pistache

Lactose / Fruits à Coque

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet fenouil.

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