

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

ENTREE AU CHOIX :

Le foie gras de canard mi-cuit au Maury, croute de pistaches,
chutney rhubarbe, essence d'hibiscus et baies roses.

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

L'éclat de petits pois, pamplemousse et menthe,
gravelax de cabillaud aux pétales de fleurs, nuage de crème.

Lactose / Vinaigre / Poisson

PLAT AU CHOIX :

Magret de canard à l'orange, palet de riz, mousseline de choux-fleurs,
endive braisée, pickels de carottes et orange confite.

Lactose / Sulfite / Céleri

Filet de turbot snacké, sauce hollandaise au kumbawa et mousseline de pommes de
terre vitelotte au lait de coco, pommes de terre grenailles rôties et asperges vertes en
tempura.

Gluten / Œuf / Poisson / Lactose

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

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.