

MENU DU MIDI

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 12,00 €

La crème de betteraves, chèvre frais, fèves et fraises, noisettes concassées, glace orange et gingembre.

Le rouleau de printemps aux crevettes, sauce piquante.

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 poisson de la semaine, mousseline de brocolis et brocolis en tempura, jus de veau.

La grillade de porc, céleri rôti au Spigol et graines de lin, concassé de tomates et huile de coriandre.

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 8,00 €

Le flan pâtissier vanille et la crème glacée pistache.

La brioche trempée aux fruits rouges et marrons, sorbet chocolat.

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.