

## MENU DU MIDI DU MARDI 2 AU VENDREDI 5 JUILLET

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 €

Le gaspascho de melon, salade de fraises et basilic, jambon cru en chiffonnade et féta.

Le riz vinaigré, salade céleri, pomme, concombre, mangue et menthe, et saumon.

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, haricots verts et pleurotes, ananas et beurre blanc.

Les cœurs de canard confits, mousseline de panais, polenta et carottes fanes, jus de viande.

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 moelleux au chocolat, crème anglaise et chantilly.

La crème mousseline au citron, fruits exotiques, biscuit financier et le sorbet passion

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.