

ESTELLE KUHLER

MAITRE RESTAURATEUR

LE CHEVERNY
SAS PALARD GASTRONOMIE
57 avenue Baudin 87000 Limoges

LECHEVERNY.FR

05 55 34 50 01

LECHEVERNY@GMAIL.COM

SOIREE WHISKY PENDERYN

MERCREDI 25 SEPT 2024

90,00€ PAR PERSONNE 6 WHISKY INCLUS

RESERVATION AUPRES D'INTERCAVES LIMOGES
ET LE CHEVERNY

PENDERYN

DISTILLERY



BON DE RESERVATION A RETOURNER

Date de votre venue : 25/09/2024 accueil à partir de 19h30

Nom - Prénom :

Tel :

Adresse :

Nbre de personne(s) : ____ pers. Nom de Table :

RESERVATION CONFIRMEE PAR ARRHESES VERSEES DE 100 %

LE CHEVERNY



SOIREE WHISKY PENDERYN

MERCREDI 25 SEPT 2024

- Amuse bouche du moment - Glamorgan sausage, relish pimenté.

PENDERYN LEGEND

- Patience - La crème de maïs, œuf poché, julienne de poivrons, chiffonnade de jambon ibérique Cebo et crumble aux champignons séchés.

PENDERYN MADEIRA

- Entrée - L'encornet farci de mousseline de poisson, chorizo et estragon, risotto de riz vénéré, poivrons et courgettes, coulis de tomates et huile d'estrageon.

PENDERYN PATAGONIA

- Plat - Le croustillant de joue de bœuf, ketchup de betteraves, betteraves rôties au miel, purée de pommes de terre fumées et la sauce gribiche. LE LIMOGES SPIRIT FESTIVAL PENDERYN

- Fromage - Trio de fromages - PENDERYN PEATED

- Dessert - Le financier chocolat, mousse chocolat, crémeux poivrons, framboises en compotée et fraîches, palet chocolat 85%, et sorbet poivron framboise. PENDERYN HEADLINER

- Café, thé ou déca

- Eau filtrée plate et gazeuse à volonté

Menu unique en accords mets et whisky au Restaurant Le Cheverny.
En présence de la maison Penderyn et de Vincent Maurette Intercaves.

90,00€ PAR PERSONNE BOISSONS INCLUES