

MENU DU MIDI

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FÉRIÉ

RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES

MENU DE GROUPE AVEC RESERVATION PRE-SELECTION ET ACOMPTE OBLIGATOIRE AU-DELA

AMUSEBOUCHE - ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT MENU À 20,00 €

AMUSEBOUCHE - ENTRÉE - PLAT - DESSERT MENU À 26,00 €

PRÉMICE MISE EN BOUCHE DU JOUR

ENTRÉE AU CHOIX : À LA CARTE uniquement le midi 12,00 €

Les nems de légumes d'été, sauce piquante et salade de roquettes.

La soupe d'avocats au curry, crevettes marinées à la coriandre, suprêmes d'orange et de pamplemousse, graines de courge.

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 fenouil, salsa de légumes verts et fenouil, salade d'herbes.

La cuisse de canard confite à l'orange, semoule épicée aux fruits secs, carottes confites au gingembre.

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 €

L'omelette norvégienne au yuzu, tuile croquante.

Le crumble aux pommes et le sorbet rhubarbe.

LA DOUCEUR ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFÉ, D'UN THE OU D'UN DECA

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