

MENU DU MIDI

SEMAINE DU MARDI 27 AU VENDREDI 30 AOUT 2024

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 €

Les poireaux vinaigrette, mimosa d'œufs et bacon poêlé.

Le velouté de céleris à l'huile de noisette, noix de pécan caramélisées, œufs de poisson et huile d'herbes.

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 petits pois à la menthe, concombres rôtis, sauce vierge poivron, menthe et basilic.

Les rognons de veau à la crème et au maury, pommes de terre sautées.

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'assiette glacée, ananas rôtis et chantilly, sauce caramel et sablé spéculoos, sorbet ananas.

Le moelleux au chocolat, crème anglaise et crème glacée au sésame noir.

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.