

LE CHEVERNY LIMOGES
MENU GASTRONOME A 37,50 €
AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES PREMICES **MISE EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 19,00 €

La tartelette de patate douce, crème de châtaignes,
tombée de champignons et persil, sorbet à la mûre.
Œuf / Gluten / Lactose

La brandade de morue et aioli,
foccacia à l'encre de seiche et les pickles de légumes de saison.
Œuf / Lactose / Gluten / Poisson / Vinaigre

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 23,50 €

L'émincé de cuisse de canard, lentilles vertes du Puy en ragout et poireaux rôtis,
brunoise de potimarrons et clémentines, cervelas et chapelure,
réduction de clémentines et jus de viande.
Trace de lactose / Gluten / Vinaigre / Porc / Cèleri

Le tentacule de poulpe rôti, mayonnaise au wasabi,
mousseline de carottes à l'huile d'olive, riz blanc et salade de choux vinaigrée,
champignons asiatiques et coriandre, noix de pécan caramélisées.
Mollusque / Vinaigre / Fruits à coque / Lactose / Œuf

CHARIOT DE FROMAGES SUPPLEMENT DE 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs),
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment. Lactose / Fruits à coques /
Moutarde

DESSERT nous recommandons ce choix en début de repas A LA CARTE 13,50 €

Baba au rhum, crème montée citronnée.
Gluten / Trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf / Alcool

Fondant au chocolat, mousse poire, sablé et crème café, poire pochée au café.
Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Cheesecake vanille cassis, dacquoise aux épices douces,
compotée et guimauve cassis.
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assiette de fruits frais de saison.