

**LE CHEVERNY LIMOGES**  
**MENU GASTROLATRE 47,50€**  
**AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT**

---

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

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 21,50 €

Le foie gras de canard mi-cuit à l'Élixir\*, confiture de pruneaux, toast de pain de mie à la farine de blé noir et tranche de magret de canard gravelax.

\*Élixir : Liqueur à base d'Armagnac Dartigalongue et de pruneaux d'Agen.  
Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.  
Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf

Les huitres chaudes, fondue de poireaux et bacon grillé, sabayon à la bière Guinness, et la bouchée croustillante de pieds de porc et yuzu.

Lactose / Vinaigre / Crustacé / Porc / Alcool / Mollusques / Œuf

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 29,50 €

Le pavé de veau du Limousin, panais en mousseline et rôtis, cannellonis farcis à la duxelle de champignons et épinards, crème à la tome fleurie et jus de veau.

Lactose / Gluten / Céleri / Œuf

Les noix de coquilles Saint-Jacques snackées, purée de topinambours au café et salsifis poêlés, sauce vierge topinambour noisette et pommes, œufs de saumon de fontaine de la maison Caviar de Neuvic.

Coquillage / Vinaigre / Lactose / Poisson / Fruits à coque

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaronis maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

**RIS DE VEAU PORTION PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €**

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.