

MENU MIDI SEMAINE DU 3 AU 6 SEPTEMBRE

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 €

La mousseline de patate douce, betterave Shiogga rôti, brocolis, amandes et sirop d'érable.

Le tataki de canard au gingembre et sésame, salade de carottes, pommes et vermicelles de riz, mayonnaise aux épices thaïes.

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, tombée de blettes au bacon, sauce crème et citron.

Le poulet basquaise et la piperade.

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 €

Les figues rôties au miel, fromage blanc, scones et sorbet fenouil.

L'assiette glacée, ananas caramélisé, biscuit spéculoos, chantilly, sorbet ananas et yuzu.

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.