

LE CHEVERNY LIMOGES
MENU GASTRONOME
AMUSE BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT
A EMPORTER

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 15,00 €

La raviole ouverte d'escargots,
brousse de brebis, ail et persil, crème de champignons
et compotée d'échalotes à l'ail noir.

Œuf / Gluten / Lactose / Vinaigre / Moutarde

Le tartare de crevettes en feuille de brick,
mayonnaise au soja, salade d'endives et gelée de citron.

Œuf / Lactose / Gluten / Crustacés / Vinaigre / Soja / Moutarde

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 20,00 €

Le paleron de bœuf Limousin cuit 12h comme un pot-au-feu et jus corsé, pommes
de terre, mousseline de navets, poireaux, champignons de Paris, chou romanesco,
oignons grelots, julienne de navets crus et persil.

Lactose / Cèleri / Soja / Ail

Le dos de lieu noir cuit à l'unilatérale, craquelin de pistaches, déclinaison de
carottes et sucrine rôtie, vinaigrette chaude aigre-douce et pistaches.

Vinaigre / Fruits à coque / Lactose / Gluten / Soja

DESSERT

A LA CARTE 10,00 €

Le mille-feuille crème à la vanille, mousse exotique et caramel onctueux,
brunoise de mangue et clémentine.

Gluten / Trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf

L'entremet au chocolat 70%, crème et sablé noisette, cube croustillant praliné,
noisettes torréfiées.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Le Mont-Blanc, mousse à la noix de coco, ganache montée et crème de marron,
meringue française, noix de coco séchée.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assiette de fruits frais de saison.