

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

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

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 20,00 €

Le foie gras de canard mi-cuit au Calvados,
brioche maison aux noix, pommes AOP du Limousin confites, pickles d'oignons
et tranches de magret de canard fumé.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf / Vinaigre

Le cappuccino aux noix de pétoncle, bisque et nuage de crème à la citronnelle,
épinards et brunoise de légumes, huile d'herbes et croûtons de pain.

Lactose / Crustacé / Mollusques / Œuf / Poisson / Gluten

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 25,00 €

Le canon d'agneau rôti, crème de haricots coco,
polenta et poire pochée au vin chaud, tapenade d'olive et jus d'agneau.

Lactose / Céleri / Sulfite / Alcool / Épices

Le sandre roulé à la pancetta cuit basse température et snacké, mousseline de chou-
fleur et choux de Bruxelles, sauce au curry vert, coques et câpres frites.

Coquillage / Lactose / Poisson / Porc / Vinaigre

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

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.