

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 €

Nougat de foie gras au miel et aux épices, magret de canard séché aux poivres et persil, tuile au miel et pointe de vinaigre balsamique.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / Œuf / Vinaigre / Fruits à coques

Carpaccio de saumon, vinaigrette aigre-douce, pointes d'asperge verte et pickles de chou-fleur, pulpe de pamplemousse, lard de Colonnata et sorbet à la langoustine.

Lactose / Crustacés / Œuf / Poisson / Vinaigre / Porc

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 25,00 €

Médallions de lotte, mousseline d'artichaut et artichaut poivrade rôti, kumquats confits, moutarde au basilic, amandes et shiitakés.

Lactose / Sulfite / Alcool / Vinaigre / Fruits à coques / Moutarde

Suprême de caille farci, cœur de foie gras roulé en feuille de chou, pommes de terre Anna et carottes fanes, sauce Yorkshire.

Lactose / Alcool / Porc / Oeuf

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

DESSERT : nous recommandons ce choix en début de repas A LA CARTE 12,50 €

Fondant au chocolat aux noix de pécan, ganache au chocolat Guanaja, crème montée aux fèves de tonka, popcorn caramélisés.

Riz au lait vanillé, dacquoise aux amandes, ananas confit au miel et à la badiane, crumble aux amandes enrobées de chocolat blanc, crème fouettée au miel.

Tarte fraise-citron-basilic, crémeux au citron jaune, confit de fraises et fraises fraîches, meringue suisse et tuile aux fraises.

L'assiette de fruits frais de saison.