

Le menu du jour

16,00 €

Vins non compris

Potage (Automne, hiver)

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu servi au déjeuner, du lundi au vendredi sauf jours fériés.

Plats faits maison et élaborés à base de produits frais.

Prix nets



Les menus du restaurant

Le menu à 33,00 €

Entrée, plat et assiette de fromages ou dessert

Salade de joue de porc confite, salade de choux vert

Ou

Aumônière d'escargots à la Bordelaise (sauce au vin rouge, champignons et lardons)

Magret de canard rôti aux noisettes et à la pancetta, purée de butternut

Ou

Saumon rôti au miel et graines de sésame, pûelée de soja, pommes de terre et petits légumes

Assiette de fromages

Ou

Tarte fine aux pommes de Corrèze, glace vanille

Ou

Brioche perdue, poire caramélisée à la cannelle, sorbet poire

Le menu à 39,00 €

Entrée, plat et chariot de fromages ou dessert

Cromesquis de homard et sa crème

Ou

Salade de confit de canard et foie gras, endives à l'huile de truffe

Pigeon rôti à la crème de betterave rouge, pommes du Limousin et betteraves poêlées, pommes de terre

Ou

Aile de raie à la crème de moules, fondue de poireaux et petits légumes

Chariot de fromages

Ou

Crumble aux pommes, banane, raisin et épices, sorbet pomme

Ou

Baba au rhum maison, glace rhum-raisin

Plats faits maison et élaborés à base de produits frais

Liste des allergènes à votre disposition, sur demande - Les prix mentionnés sont indiqués « service compris »

La carte du restaurant

Les entrées :

Salade de joue de porc confite, salade de choux vert.....	13,00 €
Aumônière d'escargots à la Bordelaise (sauce au vin rouge, champignons et lardons).....	13,00 €
Cromesquis de homard et sa crème.....	16,00 €
Salade de confit de canard et foie gras, endives à l'huile de truffe.....	16,00 €

Les plats :

Magret de canard rôti aux noisettes et à la pancetta, purée de butternut.....	16,00 €
Saumon rôti au miel et graines de sésame, pûelée de soja, pommes de terre et petits légumes.....	16,00 €
Onglet de bœuf en croûte, sauce marchand de vin, endives braisées, pommes de terre et petits légumes.....	18,00 €
Pigeon rôti à la crème de betterave rouge, pommes du Limousin et betteraves poêlées, pommes de terre.....	20,00 €
Aile de raie à la crème de moules, fondue de poireaux et petits légumes.....	20,00 €
Ris de veau et rognons de veau, crème de champignons persillée, pommes de terre et petits légumes.....	21,00 €

Les fromages :

L'assiette de fromages.....	6,00 €
Le chariot de fromage (assortiment de cinq fromages au choix).....	9,00 €

Les desserts :

Tarte fine aux pommes de Corrèze, glace vanille.....	8,00 €
Brioche perdue, poire caramélisée à la cannelle, sorbet poire.....	8,00 €
Crumble aux pommes, banane, raisin et épices, sorbet pomme.....	9,00 €
Baba au rhum maison, glace rhum-raisin.....	9,00 €



Plats faits maison et élaborés à base de produits frais

Liste des allergènes à votre disposition, sur demande - Les prix mentionnés sont indiqués « service compris »