



MENU DU MIDI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 28€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 23€

LES ENTRÉES 8,50€

NOTRE ENTRÉE DU MOMENT (CONSULTEZ NOS ARDOISES)

CANNELLONI CROUSTILLANT AUX RILLETES DE POISSONS & PIQUILLOS MARINÉS
À L'HUILE D'OLIVE, TOUCHE DE SOJA SUCRÉ, CIBOULETTE & FROMAGE FRAIS, ROQUETTE

GASPACHO MELON & CONCOMRE À LA POINTE D'AIL, GRANITÉ BURRATA CRÉMEUSE AU GENIÈVRE,
GELÉE DE CONCOMBRE MENTHOLÉE & CHIPS DE JAMBON SERRANO (V) (SANS CHIPS)

LES PLATS 20,50€

NOTRE SUGGESTION DU MOMENT (CONSULTEZ NOS ARDOISES)

SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE AUX CITRONS CONFITS & BASILIC,
CRÉMEUX DE MAÏS DOUX, CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, JUS RÉDUIT

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE (SÉSAME, SOJA, TOMATE, AVOCAT) GUACAMOLE ÉPICÉ,
TAGLIATELLES DE COURGETTE & PICKLES AU CURRY

CRÉMEUX MAÏS DOUX, BURRATA & TARTARE DE TOMATES D'ANTAN,
CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, HUILE D'HERBES FRAÎCHES (V)

LES DESSERTS 8,50€

BOWL SUCRÉ YAOURT GREC À LA MÛRE, GRANOLA CRUNCHY POINTE DE CANNELLE,
FRUITS DE SAISON & BEURRE DE CACAHUÈTE

CRINCKLE AU CHOCOLAT COMME UNE PROFITEROLE, SAUCE CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA,
CHANTILLY VANILLE DE MADAGASCAR & GLACE BULGARE

AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & CHANTILLY PISTACHE

COUPE GLACÉE TROPICALE

SORBET PASSION, GLACE VANILLE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES,
CHANTILLY & COULIS MANGUE

COUPE GLACÉE ITALIENNE

GLACE TIRAMISU, GLACE CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT FÈVE DE TONKA,
CHANTILLY & BRISURE D'AMARETTI

ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE
(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)