



## MENU 39€

### ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE

CE MENU EST DISPONIBLE  
LE JEUDI & VENDREDI SOIR AINSI QUE LE SAMEDI MIDI & SOIR

#### LES ENTRÉES

TARTARE DE THON SAUCE SOJA PONZU YUZU, AVOCAT BRÛLÉ, NOIX DE COCO  
& HUILE DE SÉSAME GRILLÉ

\*\*\*\*\*



VELOUTÉ FROID AUX PETITS POIS & MENTHE, FRAISE À L'HUILE D'OLIVE & PIMENT D'ESPELETTE,  
BURRATA & PICKLES D'OIGNONS ROUGES

#### LES PLATS

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, SAUCE VIERGE NOIX DE PÉCAN AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  
& POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE

\*\*\*\*\*

POISSON DU MOMENT, BEURRE DE CHORIZO,  
ORZOTTO CRÉMEUX À LA SCAMORZA FUMÉE & JUS VÉGÉTAL AUX POIS MARAÎCHERS

\*\*\*\*\*



"ORZOTTO" CRÉMEUX À LA SCAMORZA FUMÉE, ASPERGES VERTES GRILLÉES  
& NOISETTES CROQUANTES TORRÉFIÉES

#### LES DESSERTS OU L'ASSIETTE DE FROMAGE

DOUCEUR SABLÉ GANACHE MONTÉE À LA VANILLE, COMPOTÉE DE RHUBARBE,  
CROUSTILLANT PRALINÉ À LA PISTACHE & CHOCOLAT BLANC

\*\*\*\*\*

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR, COEUR COULANT AU BEURRE DE CACAHUÈTE,  
CRÈME GLACÉE À LA LAVENDE & CHANTILLY

\*\*\*\*\*

L'ASSIETTE DE FROMAGE & SON MESCLUN  
(FROMAGERIE LAMY HALLES-CENTRALES DE LIMOGES)

### *JUSTE ENVIE DE GRIGNOTER ?*

*LAISSÉZ-VOUS TENTER PAR NOTRE SÉLECTION DE TAPAS!*  
**(DISPONIBLE LE SOIR UNIQUEMENT)**

SAMOSSA DE BOEUF AUX POIS MARAÎCHERS, CUMIN & TOMATES  
**10,80€ (3 PIÈCES)**

CAMEMBERT RÔTI AUX POIRES, OIGNONS CONFITS, MIEL & NOIX DE PÉCAN  
**15,80€**

MINI CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN SAUCE SOJA, COULIS & PERLES DE KALAMENZI  
**9,80€**

SAUMON FUMÉ DE LA POISSONNERIE DE L'ILE DE RÉ,  
PICKLES DE CONCOMBRE À L'ANETH & PERLES ACIDULÉES

**9,80€**

BRUSCHETTA GOURMANDE AU PESTO DE COURGE, TOMATE, BURRATA CRÉMEUSE  
& ÉCLAT DE PISTACHE

**15,50€**

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



# À LA CARTE

LA CARTE EST DISPONIBLE LE JEUDI, VENDREDI & SAMEDI SOIR

## LES ENTRÉES

TARTARE DE THON SAUCE SOJA PONZU YUZU, AVOCAT BRÛLÉ, NOIX DE COCO  
& HUILE DE SÉSAME GRILLÉ

**11,80€**



VELOUTÉ FROID AUX PETITS POIS & MENTHE, FRAISE À L'HUILE D'OLIVE & PIMENT D'ESPELETTE,  
BURRATA & PICKLES D'OIGNONS ROUGES

**9,80€**



ANNEAU GOURMAND AU CAMEMBERT FERMIER, POMMES ACIDULÉES, COMPOTÉE D'OIGNONS  
& ÉCLATS DE PÉCAN

**8,50€**

MINI CROQUE D'ÉFFILOCHÉ D'AILE DE RAIE RÔTIE AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,  
FINE BÉCHAMEL CITRONNÉE AU VIN BLANC & PERLES DE YUZU

**8,80€**

## LES PLATS

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, SAUCE VIERGE NOIX DE PÉCAN AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  
& POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE

**21,50€**

POISSON DU MOMENT, BEURRE DE CHORIZO,  
ORZOTTO CRÉMEUX À LA SCAMORZA FUMÉE & JUS VÉGÉTAL AUX POIS MARAÎCHERS

**22,80€**

LONGE DE THON, SAUCE VIERGE TIÈDE INFUSÉE À LA CORIANDRE,  
PURÉE DE CÉLERI À LA VANILLE DE MADAGASCAR  
& MOUSSE COCO CITRON

**19,80€**

FILET MIGNON DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE AUX ABRICOTS,  
JUS RÉDUIT MIEL & THYM & POMMES DE TERRE GRENAILLES

**19,80€**



"ORZOTTO" CRÉMEUX À LA SCAMORZA FUMÉE, ASPERGES VERTES GRILLÉES  
& NOISETTES CROQUANTES TORRÉFIÉES

**19,00€**

## LES DESSERTS OU L'ASSIETTE DE FROMAGE

DOUCEUR SABLÉ GANACHE MONTÉE À LA VANILLE, COMPOTÉE DE RHUBARBE,  
CROUSTILLANT PRALINÉ À LA PISTACHE & CHOCOLAT BLANC

**9,80€**

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR, COEUR COULANT AU BEURRE DE CACAHUÈTE,  
CRÈME GLACÉE À LA LAVENDE & CHANTILLY

**9,80€**

GOURMANDISE AUX FRAISES, CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER,  
SABLÉ BRETON, LEMON CURD & VOILE FRAISE & BAIES DE TIMUR

**8,80€**

MADELEINES AU CHOCOLAT, POIRES POCHÉES À LA VANILLE,  
PRALINÉ CROUSTILLANT AUX SÉSAMES & SAUCE CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA

**8,80€**

L'ASSIETTE DE FROMAGE & SON MESCLUN  
*(FROMAGERIE LAMY HALLES-CENTRALES DE LIMOGES)*

**11,50€**

 (VÉGÉTARIEN)

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