



Restaurant Bistronomique
Le Goût de la Corrèze

Nos Entrées de la saison: ETE



Escalope de foie gras et tourteau croustillant 17€

Escalope de foie gras snacké, condiment poire et brisures de truffe, pain d'épices maison, crème de noix du Périgord, magret séché et pickles de légumes, tourteau croustillant, sphère balsamique.



Salade Corrézienne su Sud Ouest IGP 19€

Salade, magret de canard séché, gésiers de canards, noix, pomme et pommes de terre grenaille, champignons, légumes de saison, pain toast au fois gras et chèvre chaud.



Salade de Truite façon gravelax (pisciculture fialicie) 17€

Salade de Truite local accompagnée de: salade, Avocat, noix, concombre, betterave, copeaux de fromage, tomate cerise, suprêmes d'agrumes, sauce green goddess.



Plat d'ici et d'ailleurs !

CARPACCIO DE BOEUF VBF 19€

Carpaccio de boeuf VBF, Mozzarella Di bufala ou burrata AOP, pistou basilic, copeaux de parmesan, caprons, salade, légumes de saison et frites ou grenailles.



Tartare de Boeuf Au couteau VBF 19€

Tartare de bœuf VBF préparé au: cornichons, échalotte et câpres, Moutarde à l'ancienne, herbes accompagné de : capers, oeuf cru, oignons frit, salade et frites ou grenailles



*Nous tenons à votre disposition en caisse, la liste des allergènes
Devise de la cheffe: frais, local(circuit court)et fait maison: cuisine de forêt et rivières*



'DIVIN

Restaurant Bistronomique
Le Goût de la Corrèze

Nos plats de saison : ETE

Entrecôte boeuf Limousine (abattoir viande de Corrèze) ~400 g – €27

Frites maison ou pommes de terre grenaille, accompagnées d'une sauce au choix et de salade.

Menu du limousin du jour (le midi). 27€

Entrées :

salade crudités de saison et toast de chèvre chaud au miel.

Assiette de foie gras composé de: tranche de foie gras, et pain d'épices , chutney d'oignons rouge, salade et noix.

Plats:

Cuisse de canard confit AOP , carotte glacé au cumin, salade, sauce et garniture au choix

faux-filet du limousin ~300gr, salade et légumes, sauce et garnitures aux choix.

Fish and chips de cabillaud, sauce tartare, petit pois à la française, salade et garniture au choix.

Desserts:

salade de fruit frais et boule de glace vanille.

Profiteroles glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et amandes effilées.

Sucettes de Veau du limousin façon saltimbocca 21€

Sucettes de veau à la Saltimbocca caponata de: légumes de saison, grenailles à la sarladaise, sauce au choix.

Nos sauces au choix :

Cèpes, bleu d'auvergne, poivre vert.

Plats Végétariens 17€

- Galette haricot Azzuki au quinoa et légumes, salade, frites ou grenaille.
- ou
- Poké bol complet boulgour, kasha, lentille corail, fruits secs et salade

Menu enfant 11€

Une boisson au choix, goujonnette de poulet ou steak haché, frites, fondant au chocolat ou boule de glace ou cornet de glace.

Nous tenons à votre disposition en caisse, la liste des allergènes

Devise de la cheffe: frais, local(circuit court)et fait maison: cuisine de forêt et rivières



'DIVIN

Restaurant Bistronomique
Le Goût de la Corrèze

Nos Desserts : saison ETE



PAVLOVA EXOTIQUE 9€

Composée de: Meringue, concassées d'ananas et mangue aux jus de yuzu et Zeste de citron vert, chantilly, sorbet coco, ananas séché, tuile feuille .



Tarte Tatin Revisitée et yuzu 9€

Tarte réalisée avec des pommes du Limousin, caramel beurre salé et palet breton aux amandes, sorbet pomme, tuile et perles de Yuzu.



Assiette de fromages : 100 % Locale 100% Bonal 8€

Tomme Limousine ou Brie de meaux , Cantal, Saint nectaire, chèvre cabécou , salade et fruit sec.



Dessert à la fraises de Dordogne en différentes textures 9€

Dessert à l'assiette composée de :fraises fraîches ,séchés, coulis, sorbet fraises à la menthe, chantilly ,crumble noisette et ses derniers caramélisés, croquant à la châtaigne et noix,tuile



Crème brûlée au safran du Quercy ou à la fève de tonka 9€

Crème brûlée au pistils de safran du Quercy et/ou à la fève de tonka



Café Gourmand et ses mignardises maison 9€

Café gourmand composés : mini panna cotta au coulis de fruit, mini crème de brûlée à la vanille, mini fondant ou mousse au chocolat et biscuit selon la création de la cheffe.

*Nous tenons à votre disposition en caisse, la liste des allergènes
Devise de la cheffe: frais, local(circuit court)et fait maison: cuisine de forêt et rivières*



'DIVIN

Restaurant Bistronomique
Le Goût de la Corrèze

Menu sud-ouest : 35€

Entrée:

Panna cotta de foie gras et brisures de truffes, pain d'épices maison aux noix, chutney de mangue ou confit d'oignon, salade, noix du Périgord, pickles de légumes.

Plat :

Tournedos de magret de canard ~250gr IGP, de la fane à la racine de carrote, suprême d'orange, pickles de betterave, milhassou corrézien, sauce gastrique à la moutarde violette de Brive et noix du Périgord et sphère de vinaigre balsamique.

Desserts :

Au choix : nos desserts à la carte

Menu de la Mer : 31€

Entrée:

Tartare de truite gravelax de la Vézère

Tartare de truites local Gravelax et légumes de saison, tuile de riz soufflé, pickles de betteraves, oeuf de truite et yuzu, salade, espuma de citron et sauce green goddess.

Plat:

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc aux safran du Quercy AOP, riz vénéré, concassées de tomates et poivrons rouge, carrote et tuile à l'encre de seiche.

Desserts :

Au choix : nos desserts à la carte

Nous tenons à votre disposition en caisse, la liste des allergènes

Devise de la cheffe: frais, local(circuit court)et fait maison: cuisine de forêt et rivières

