



MENU DU MIDI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 26€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 23€
HORS JOURS FÉRIÉS



LES ENTRÉES

(À LA CARTE 8,50€)

CHEESECAKE AU CHÈVRE FRAIS & CIBOULETTE
BETTERAVES MARINÉES AU VINAIGRE DE PLANTES & CRACKERS SALÉS

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR



, CHAMPIGNONS GRILLÉS & CAFÉ TORRÉFIÉ, HUILE DE PERSIL & PIGNONS DE PIN

L'ENTRÉE DU MOMENT

CONSULTEZ NOS ARDOISES

LES PLATS

(À LA CARTE 20,50€)

POISSON DU MOMENT, POIREAUX FONDANTS À LA CRÈME DE CURRY

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON & SON HUILE DE POIREAUX

CHOU FARCI BOEUF-COCHON

FIOR DI LATTE & NOISETTES, BUTTERNUT RÔTIE AU BEURRE & JUS CORSÉ

CHOU FARCI AU QUINOA



CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, FIOR DI LATTE & BUTTERNUT RÔTIE AU BEURRE

LE PLAT DU MOMENT

CONSULTEZ NOS ARDOISES

LES DESSERTS

(À LA CARTE 8,50€)

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC & VANILLE

FIGUES FRAÎCHES, CRUMBLE DE NOISETTE & CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

CRINCKLE AU CHOCOLAT COMME UNE PROFITEROLE

SAUCE CHOCOLAT & SÉSAME, CHANTILLY VANILLE DE MADAGASCAR & GLACE BULGARE

[10 MIN DE CUISSON À COMMANDER DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS]

AFFOGATO "AL CAFÉ"

EXPRESSO, PRALINÉ, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE & GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR

COUPE GLACÉE "DOUCEUR DE POIRE"

CRÈME GLACÉE VANILLE, SORBET POIRE, POIRES POCHÉES AU VIN BLANC, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

COUPE GLACÉE "CHOCO-MANDARINE"

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, SORBET MANDARINE, SAUCE CHOCOLAT-SÉSAME & CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES

ASSIETTE DE FROMAGES

SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES

LE DESSERT DU MOMENT

CONSULTEZ NOS ARDOISES

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE

(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)