

*Nous avons à cœur de cuisiner nos plats essentiellement avec des produits frais et locaux qui peuvent venir à manquer. Nous vous prions de nous en excuser.
Le code devant chaque plat correspond aux allergènes contenus dans nos préparations, n'hésitez pas à nous demander en cas de doute.*

FORMULE ENTRÉE & PLAT	34
FORMULE PLAT & DESSERT	34
FORMULE ENTRÉE , PLAT & DESSERT	42

E N T R E E S	(1-14)	Le saumon fumé par nos soins au bois de pommier et son bun's de mique corrézienne
	(1-4-5-9-10)	La tête de veau, sauce gribiche ou ravigotte
	(1-2-12-15)	Le feuilleté d'escargots et sa crème d'ail
	(4-9-10)	La salade autour du canard avec magret fumé, gésiers confits, tomates, noix, et la verrine velouté du moment.
	(4-9-10-11-15)	La bisque de langoustine et son accompagnement, pavé corrézien rapé, croûtons et rouille

P L A T S	(9-15)	La paume de ris de veau braisée aux morilles (+ 10)
	(3-9-15)	Le médaillon de veau cuit à basse température, sauce aux saveurs d'Espagne (piquillos et chorizo)
	(3-9-15)	La pièce de boeuf Limousin à la plancha, sauce foie gras
	(3-14)	La cassolette de poissons du moment et risotto au vin blanc des côteaux de la Vézère

La trilogie des fromages de l'Auberge  10
(le mieux est de le commander en début de repas pour une remise à température)

D E S L E S S E R T S	(1-2-3-5)	Le soufflé glacé au QuinquNoix®, et son gâteau aux noix
	(1-2-3)	L'éclair profiterole au chocolat
	(2-3)	La crème brûlée, parfum du moment
	(1-2-3)	La golden corrézienne en tatin, caramel et glace vanille
	(-)	La coupe glacée (2 boules au choix) Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel Sorbets : cassis, cerise griotte, citron, fraise, passion

LA FORMULE DES ENFANTS (jusqu'à 12 ans) 15

E N F A N T S	Assiette de charcuterie
	Steack haché ou nugget / frites
	Coupe glacée (2 boules au choix)
	Limonade, sirop

Liste des allergènes contenus dans nos préparations

(1) Gluten - (2) Œufs - (3) Lait - (4) Arachides - (5) Fruits à coques - (6) Soja - (7) Sésame - (8) Lupin - (9) Sulfites
(10) Moutarde - (11) Céleri - (12) Mollusques - (13) Crustacés - (14) Poissons - (15) Ail

Toutes nos viandes sont locales et françaises