

La Tête de l'Art

Nous sommes très heureux de vous accueillir !!!

Allergies : Suite à la loi, nous sommes dans l'obligation d'indiquer les allergènes pouvant être contenus dans nos plats. Il y a tellement de pathologies différentes que nous ne pouvons pas tout citer. La communication, rien de mieux !!! Alors faites nous part de vos allergies & nous réadapterons vos plats.

Menu des Petits Artistes (Moins de 10 Ans)

Même plat que les grands en petite portion

9€ (Plat), 14€ (Plat, Dessert)

14€ (Entrée, Plat) 18€ (Entrée, Plat & Dessert)

Menu de saison

25€ Plat & Dessert,

30€ Entrée, Plat

35€ Entrée, Plat & Dessert

Les Entrées :

- Tartare de saumon sauce vierge
- Carpaccio de bœuf & mesclun de salade
- Tomate confite, tartare de concombre, fromages frais de Corrèze & poulpes poêlés (Option Végétarienne possible)
- Cuvonnière de saucisson lyonnais & pommes du Limousin,
- Foie mi-cuit à l'Armagnac & Toast de pain de mie maison (Sup 5€)
- Ris de veau au vin de noix (Sup 5€)

Les Plats

- Poisson selon arrivage, crémeux vigneron
- Burger de cabécou au miel de Perpezac le blanc (Végétarien)
- Filet de canette aux pêches de Voulezac
- Filet de bœuf, sauce réduction au vin rouge de Corrèze Gamade (Sup 5€)

Les Desserts :

Les Desserts

Afin de vous éviter une attente trop longue, il est préférable de commander les desserts en début de repas

- Assiette de 5 fromages & salade
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Assortiment de sorbets & glaces de l'Artisan Glacier Manoudrier
- Fondant au chocolat & crème glacée à la noix du Périgord
- Fraîcheur de citron meringuée,
- Gratin de prunes rôties au miel de Perpezac le blanc en sabayon